D

FESTBRENNSTOFF HERD

Wirtschaftsherd WH 120







BEDIENUNGSANLEITUNG

mit AUFSTELLUNGSANLEITUNG



Ausgabe 01-2015

Inhalt

Zeichenerklärung

In diesem Handbuch sind die wichtigen Punkte durch folgende Symbole gekennzeichnet:

 HINWEIS: Hinweise zum korrekten Gebrauch des Heizofens unter Verantwortung des Bedieners.

 ACHTUNG: Damit werden besonders wichtige Anmerkungen gekennzeichnet.

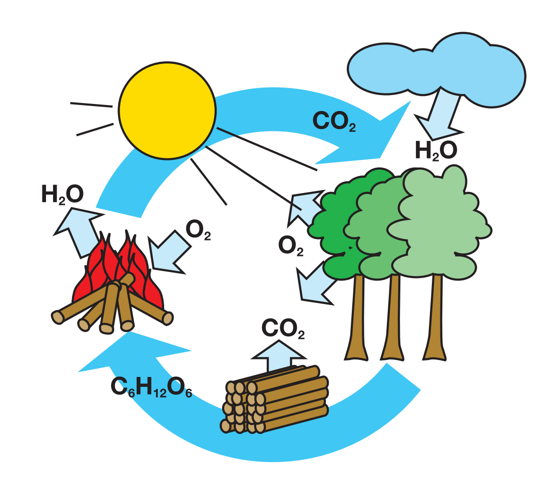
 GEFAHR: Hierbei handelt es sich um wichtige Verhaltenshinweise zur Vorbeugung von Verletzungen oder Materialschäden.

Vorwort

Mit dem **Wirtschaftsherd WH 120** haben Sie sich für ein Qualitätsprodukt von LOHBERGER entschieden.
Neben dem formschönen und zeitlosen Design legen wir besonderen Wert auf eine ausgereifte Verbrennungstechnik, hochwertige Materialien sowie auf eine perfekte Verarbeitung.
Richtige Handhabung und Pflege sind für einen störungsfreien Betrieb und lange Lebensdauer unerläßlich. Lesen Sie deshalb diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Wir sind überzeugt, dass Ihnen dann dieses Gerät viel Freude bereiten wird.

Ihre **LOHBERGER Heiz + Kochgeräte Technologie GmbH**

Unser Beitrag zum Klimaschutz



Bei der Verbrennung gibt Holz nur so viel CO2 ab, wie es zuvor als Baum gespeichert hat. Dabei ist es gleichgültig, ob das Holz verbrennt oder im Wald verrottet.
Das Heizen mit Holz entspricht deshalb dem „natürlichen Biokreislauf".

1. Wichtige Normen / Richtlinien

Bei der Installation und bei der Inbetriebnahme des Gerätes sind neben den örtlichen feuer- und baupolizeilichen Vorschriften noch folgende Normen/Richtlinien zu beachten:

ÖNORM M7550
Zentralheizungskessel bis 100 °C: Begriffe, Anforderungen, Prüfungen, Normenkennzeichnung

ÖNORM M 7510 / 1
Richtlinien für die Überprüfung von Zentralheizungsanlagen.

ÖNORM M 7510 / 2
Richtlinien für die Überprüfung von Zentralheizungsanlagen; Richtwerte.

ÖNORM B8130
Sicherheitseinrichtungen.

ÖNORM B8131
Geschlossene Wasserheizungen; Sicherheitstechnische Anforderungen.

ÖNORM B8133
Sicherheitstechnische Anforderungen Warmwasserbereitungsanlagen.

DIN 4751 Teil 1
Sicherheitstechnische Ausrüstung von Heizungsanlagen mit Vorlauftemperaturen bis 110 °C (120 °C in Vorbereitung).

DIN 4751 Teil 2
Sicherheitstechnische Ausrüstung von Heizungsanlagen mit Vorlauftemperaturen bis 110 °C (120 °C in Vorbereitung).
Offene und geschlossene Wasserheizungsanlagen bis 349 kW (300000 kcal/h) mit thermostatischer Absicherung.

DIN 4751 Teil 4
Sicherheitstechnische Ausrüstung von Wärmeerzeugungsanlagen mit Vorlauftemperaturen bis 120 °C; geschlossene Wasserheizungsanlage mit statischen Höhen über 15 m oder Nennwärmeleistungen über 350 kW.
DIN 1988: Trinkwasser Leitungsanlagen in Grundstücken (techn. Bestimmungen).

ÖNORM EN 303-5
Heizkessel für feste Brennstoffe, hand- und automatisch beschickt bis 300 kW. Begriffe, Anforderungen, Prüfung und Kennzeichnung.

TRVB H118
Technische Richtlinie für vorbeugenden Brandschutz bei automatischen Holzfeuerungsanlagen.

2. Wichtige Hinweise **vor** Installation u. Inbetriebnahme



Vor Anschluss des Herdes an den Schornstein ist der zuständige Schornsteinfegermeister zu informieren.



Vor Installation bzw. Inbetriebnahme des Gerätes ist diese Dokumentation sorgfältig zu lesen. Bei Nichtbeachten erlischt die Gewährleistung!

Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Sollte sie verloren gehen, so senden wir Ihnen gerne eine neue zu. Sie finden hier wichtige Hinweise in punkto Sicherheit, Gebrauch, Pflege und Wartung des Gerätes damit Sie lange Freude an Ihrem Herd haben.

Bei Unklarheiten wenden Sie sich bitte an unsere Kundendienstabteilung.

Der Herd darf nicht verändert werden, außer durch von uns angebotene, geprüfte Original-Zubehörteile oder durch von unserem Werkskundendienst ausgeführte Arbeiten.



Bei Geräten mit Heizeinsatz muss die ordentliche Abfuhr der Wasserleistung an das Wassersystem gewährleistet sein (Heizkörper / Pufferspeicher)



Vorsicht: der Schornstein kann verstopfen, wenn das Gerät nach einer längeren Betriebsunterbrechung wieder angeheizt wird. Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, lassen Sie den Schornstein durch einen Fachmann (Schornsteinfeger) überprüfen.

ACHTUNG! SPIELENDE KINDER!

Das Gerät wird im Betrieb sehr heiß – Bitte achten Sie darauf, dass Kinder während des Heizens einen ausreichenden Sicherheitsabstand halten.

Fachgerechte Installation & Inbetriebnahme

Die Sicherheit des Gerätes ist nur dann gegeben, wenn diese von einem geschulten Fachmann unter Einhaltung der am Aufstellort geltenden Vorschriften und Bestimmungen installiert wurde. Achten Sie auf die Einhaltung der Vorgaben gemäß den gültigen Gesetzen, Normen, sowie auf die Einhaltung der örtlichen feuer- und baupolizeilichen Vorschriften. Ziehen Sie den zuständigen Schornsteinfeger zur Beurteilung baulicher oder technischer Umstände bei.

Achten Sie auf eine Ausreichende Zufuhr von Frischluft während des Heizbetriebes in den Aufstellungsraum! Es muss ein mindestens 0,8 facher Luftwechsel pro Stunde durch eine dauerhafte und sichere Belüftung des Raumes gewährleistet sein. Bei dicht schließenden Fenstern und Türen oder aber wenn andere Geräte, wie Dunstabzughaube, Wäschetrockner, Ventilator o. ä. dem Raum, in dem der Herd aufgestellt ist, Luft entziehen, muss unter Umständen Verbrennungsluft (Frischluft) von außen zugeführt werden. Die Verbrennungsluft-Eintrittsöffnungen dürfen nicht verschlossen werden.

Heizen Sie in den ersten 2-3 Tagen mit geringer Leistung. Dadurch trocknet die Ausmauerung des Herdes langsam durch und hält viel länger! Beim Heizbetrieb in den ersten Tagen ist es möglich, dass die Schamott-Verkleidung Spannungsrisse bekommt. Die Heizfunktion ist dadurch aber nicht beeinträchtigt.

Ordnungsgemäßer Betrieb

Sachgemäße Bedienung durch Beachtung der Angaben in der Aufstellungs- und Bedienungsanleitung sowie der Hinweise auf Sicherheit und Umweltschutz.
Beachten Sie, das Ihr Gerät nicht kindersicher (Türen, etc.) ausgeführt wurde und somit weder von Kindern noch von anderen unbefugten bzw. nicht geschulten Personen betrieben werden darf.
Bei nicht fachgerechter Installation, Inbetriebnahme sowie bei unsachgemäßer Betriebsweise entgegen den gerätespezifischen Anforderungen (gem. technischer Dokumentation, Bedienungsanleitung) erlischt jeglicher Gewährleistung- bzw. Garantieanspruch.

Öffnen Sie die Anheizklappe nur zum Anheizen, Heiz- und Aschentür stets geschlossen halten. Vermeiden Sie das Überhitzen des Herdes (z.B. rotglühende Stahlkochplatte). Dadurch entstehende Schäden sind von der Garantieleistung ausgenommen!

Nur richtige Brennstoffe verwenden durch Auswahl von umweltverträglichen, qualitativ hochwertigen und trockenen Sorten. (Siehe Brennstoffe Seite 15).

Betreiben Sie unsere Zentralheizungsherde nur mit einer **Rücklaufanhebung** (thermisches Ventil, Motorgesteuertes Mischventil). Schäden, die auf eine fehlende Rücklaufanhebung zurückzuführen sind, sind von der Gewährleistung ausgeschlossen!

Kaminanforderungen bei Heizanlagen

Die Eignung und Betriebsbereitschaft von neuen und bereits bestehenden Kaminen vor der (Erst-) Inbetriebnahme des Gerätes muss durch ein Abnahmezertifikat vom zuständigen Kaminkehrer nachgewiesen werden können.
Der Kaminstrang ist vom Betreiber frei zu machen (keine der Verstopfungen). Auf etwaige bestehende Mängel und/oder Veränderungen im Kamin und in der Heizungsanlage ist hinzuweisen. Aufgrund niedriger Abgastemperaturen in der Übergangszeit ist der Kamin auf jeden Fall feuchteunempfindlich und dicht auszuführen. Rauch- bzw. Abgase müssen ungehindert ins Freie geführt werden.

Periodische Reinigung und Wartung

Jede Feuerstätte inklusive aller angeschlossene Systemkomponenten (z.B. Kamin, Verbindungsstücke,...) muss einer periodischen Wartung und Reinigung unterzogen werden, damit die Funktion und die Wirtschaftlichkeit gesichert bleibt.
Beachten Sie dazu die Reinigungs- und Wartungsvorschriften dieser Anleitung. Auch ihr zuständiger Kaminkehrer übernimmt gerne die Reinigung der Feuer-

stätte. Nur ein sauberes und richtig eingestelltes Gerät ist ein ökonomisches Heizgerät.

Einbau nur von Original-Ersatzteilen, welche Sie von Ihrem Händler oder auch direkt von uns beziehen können.

Verschleißteile (z.B. Dichtungen), thermisch hochbelastete Teile (Schamott, Gussteile) oder zu Bruch gegangene Herdteile sind möglichst rasch zu erneuern bzw. auszuwechseln.

Richtiges Verhalten bei Kamin- und Schornsteinbränden



Rufen Sie die Feuerwehr über die Notrufnummer !

Aufgrund nicht regelmäßig durchgeführter Reinigung der Feuerstätte, Verbindungsstück und Schornstein bzw. bei verfeuerung ungeeigneter Brennstoffe kann es zu einem Überzünden dieser Rückstände kommen. Dies kann zu einem Schornsteinbrand führen.

Halten Sie die Herdtüren geschlossen, die Luftregler auf „o“ stellen! Rücken Sie brennbare Bauteile weg vom Schornstein!

Versuchen Sie auf GAR KEINEN FALL den Schornsteinbrand durch Einbringen von Wasser zu löschen. Durch den schlagartig entstehenden Wasserdampf kann der Schornstein bersten.

3. Sicherheitshinweise

Achtung ! Spielende Kinder !

Bedenken Sie, das einige Bauteile am Herd (Griffe, Fülltür, Abgasrohr usw.) im Heizbetrieb heiß werden und eine Verbrennungsgefahr darstellen. Bitte achten Sie darauf, dass Kinder während des Heizbetriebes einen ausreichenden Sicherheitsabstand halten.

Verbrennungsgefahr !

Beim Aufstellen und im Betrieb

- Arbeiten Sie beim Aufstellen des Herdes mit der Bedienungsanleitung und beachten Sie die einzelnen Punkte.
- Berücksichtigen Sie die Sicherheitsabstände beim Aufstellen des Herdes.
- Die Dichtheit des Rauchrohranschlusses überprüfen.
- Kontrollieren Sie den Herd auf Beschädigungen (z.B. Gläser).
- Achten Sie darauf, das nie mehr Holz eingelegt wird als für die Nennheizleistung notwendig ist.
- Beim Nachlegen die Türe langsam öffnen, erst die Rauchgase abziehen lassen, damit vermeiden sie ein Entweichen der Rauchgase in den Raum.
- Den Herd nicht während des Heizens absperren, es besteht Verpuffungsgefahr.

Kochfläche

- Überhitzte Fette und Öle können sich selbst entzünden, Speisen mit Fetten und Ölen, z.B. Pommes frites, nur unter Aufsicht zubereiten. Entzündete Fette und Öle nie mit Wasser löschen! Deckel auflegen und Topf von der heißen Kochstelle ziehen.
- Keine brennbaren oder entzündbaren Gegenstände auf die Kochfläche legen, die bei Inbetriebnahme des Gerätes eine Gefahr auslösen können.

Backrohr

- Bei Arbeiten im heißen Backrohr besteht Verbrennungsgefahr! Verwenden Sie Topflappen, Handschuhe oder ähnliches.
- Im Backrohr keine Gegenstände aufbewahren, die bei Inbetriebnahme des Gerätes eine Gefahr auslösen können.
- Vorsicht beim Öffnen der Backrohrtüre. Beugen Sie sich nicht sofort über die geöffnete Backrohrtüre. Beim Öffnen strömt ein Schwall heißer Luft oder auch Wasserdampf aus der Türöffnung.
- Backrohrtür bei Zubereitungen im Backrohr immer völlig schließen.

4. Verpackung / Transport / Auspacken



Sichtbare Mängel sind sofort dem Anlieferer zu melden! Eine nachträgliche Reklamation ist ausgeschlossen!



Bild 1

Die Verpackung Ihres Gerätes bietet einen sehr guten Schutz gegen Beschädigungen beim Transport. Trotzdem können Schäden am Gerät und Zubehör nicht ausgeschlossen werden.
Auch nach dem Auspacken ist das Gerät sorgfältig auf eventuelle Transportschäden und Vollständigkeit zu überprüfen.

Transportmöglichkeiten

Transport mit Palette
Gerät mit Palette zum Aufstellort transportieren. Brennstofflade herausnehmen, Kochplatte abnehmen, Transportsicherung entfernen und Gerät von Palette heben.

Transport mit Rodel
Der Transport mit Rodel ist seitlich auf der Feuerraumseite möglich (*Bild 1*).
Dazu Brennstofflade herausnehmen, Kochplatte abnehmen, Transportsicherung entfernen und Gerät mit Rodel zum Aufstellort transportieren.

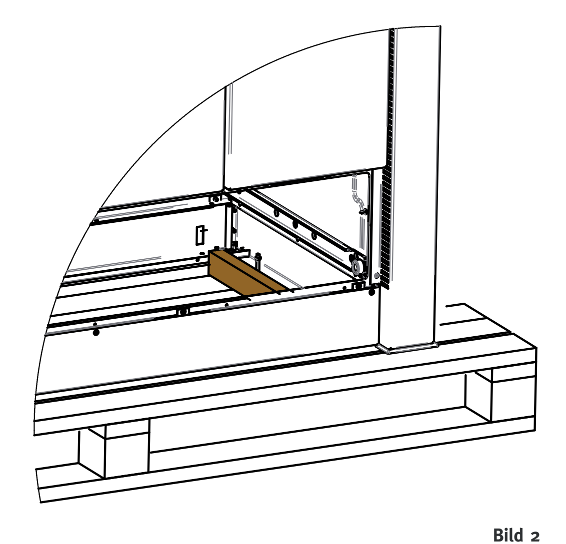


Bild 2

Transportsicherung

Vor dem Herunterheben des Herdes von Transportpalette sind folgende Arbeitsschritte durchzuführen:

1. Brennstofflade herausnehmen
2. Transportsicherungsschrauben (4 Stück) und Holzlatten (2 Stück) entfernen (Bild 2)

5. Umstellung Kaminanschluss

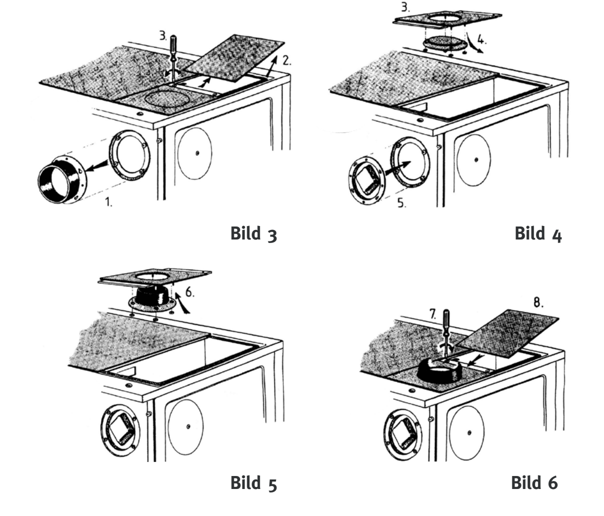


Bild 3 Bild 4 Bild 5 Bild 6

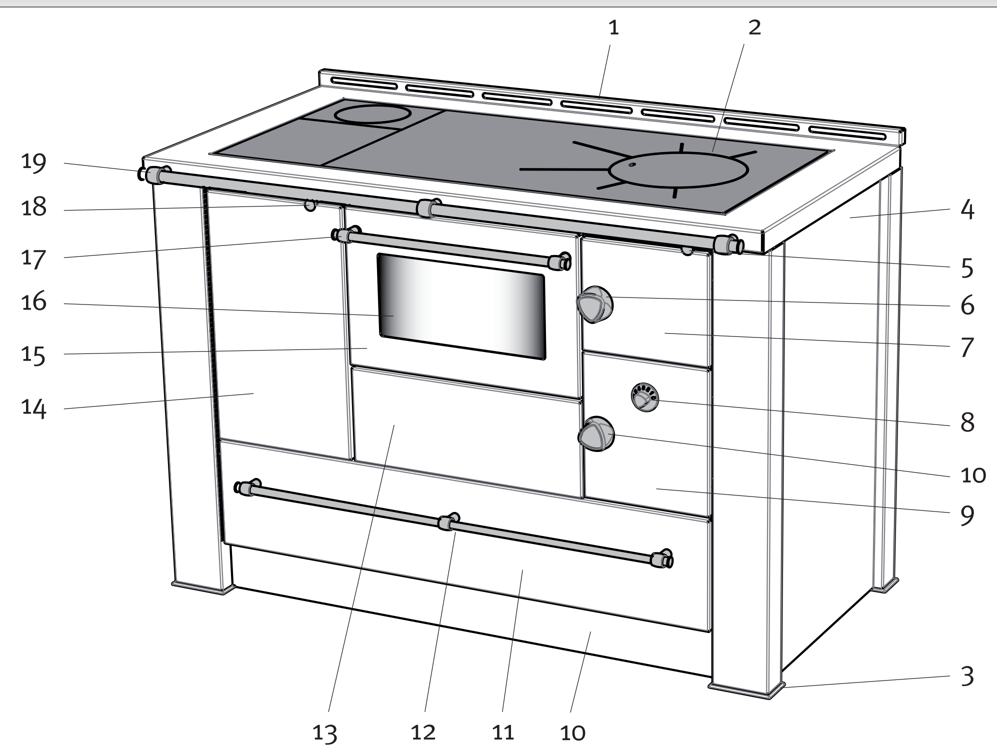
Umstellung auf Abgasanschluss oben

Serienmäßig wird der Herd mit einem an der Rückwand angeschraubten Abgasstutzen ausgeliefert und kann mit einem entsprechenden Verbindungsrohr direkt an den Schornstein angeschlossen werden.

Umstellung auf Abgasanschluss oben (*Bild 3 - Bild 5*)

1. Abgasstutzen von der Rückwand abnehmen
2. Vorderes Kochplattenteil (oder Wasserschiff) entfernen
3. Rückwärtiges Kochplattenteil abnehmen
4. Abdeckscheibe vom Kochplattenteil abschrauben
5. Beiliegende Abdeckung (ohne Mittelloch) an die Rückwand schrauben
6. Abgasstutzen anschrauben
7. Kochplattenteil mit Abgasstutzen einlegen und anschrauben
8. Vorderes Kochplattenteil (oder Wasserschiff) wieder einsetzen

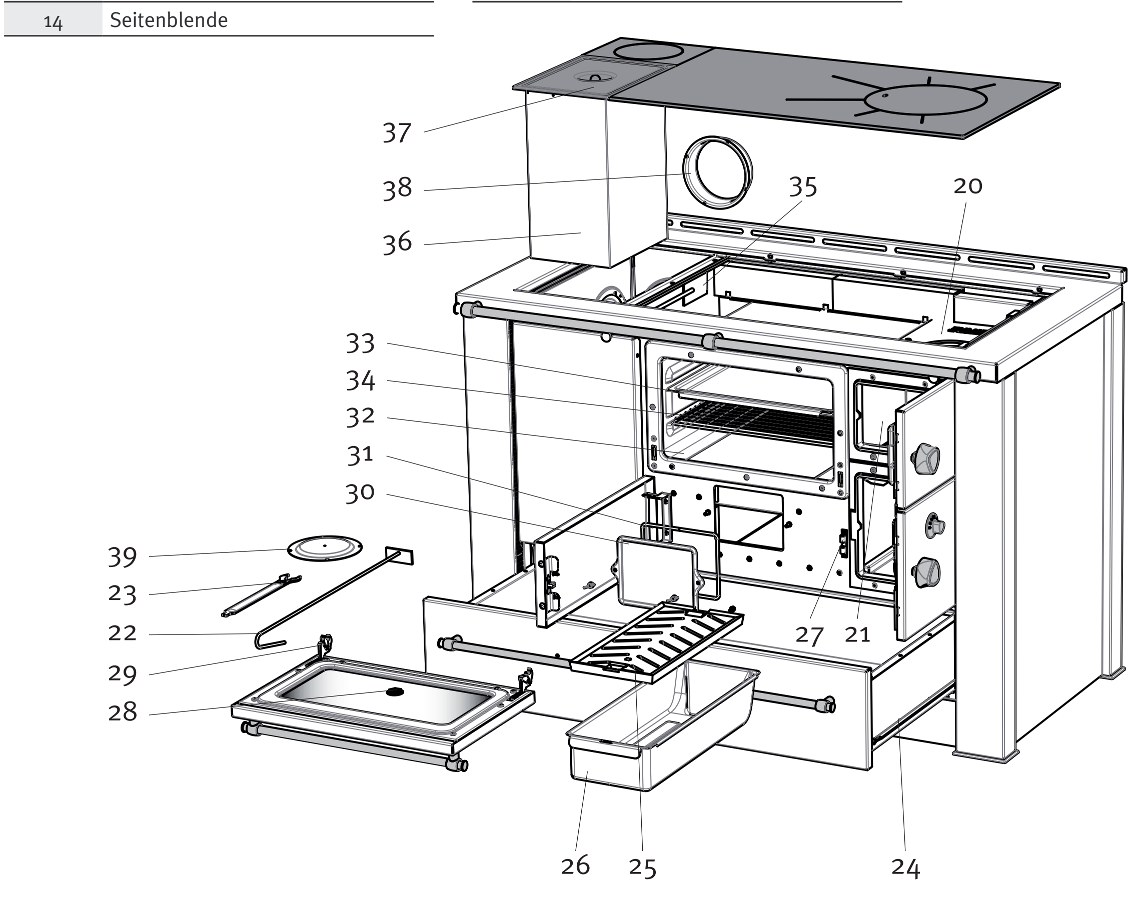
6. Gerätebeschreibung



1	Herdrahmen Edelstahl
2	Stahlkochplatte
3	Fuß für Seitenwand
4	Seitenwand
5	Bediengriff Rostrüttelung
6	Heiztürgriff
7	Heiztürblende
8	Bedienknopf Primärluft
9	Aschentürblende
10	Herdsockelblende
11	Brennstoffladenblende
12	Brennstoffladengriff
13	Putztür
14	Seitenblende

15	Backrohrtürblende
16	Backrohrschauglas
17	Backrohrtürgriff
18	Bediengriff Anheizklappe
19	Herdstange
20	JETFIRE Flammbündelplatte
21	Schamottauskleidung Feuerraum
22	Aschenschieber
23	Allzweckschlüssel
24	Brennstoffladenauszug
25	Gussrost Feuerraum
26	Aschenlade
27	Doppelkugelschnapper

28	Backrohrthermometer
29	Backrohrtürscharnier
30	Putzdeckel
31	Dichtschnur Putzdeckel
32	Backrohr mit Backrohrrahmen
33	Backblech
34	Grillrost
35	Anheizklappe
36	Wasserschiff 16 Liter (Aufpreis)
37	Wasserschiffdeckel (Aufpreis)
38	Rauchabzugring
39	Abdeckscheibe





ACHTUNG !
Das Backrohr kann je nach Betriebsweise Temperaturen von bis zu 400 °C erreichen!

Backrohr

Alle Backrohre sind mit Backblech und Grillrost ausgestattet, die seitlichen Backblechträger verfügen über 2 Einschubhöhen. Das Backrohr ist innen voll emailliert und daher leicht zu reinigen. (Hinweise zur Reinigung auf Seite 18)
Nach dem Reinigen sollte die Backrohrtür zum Auslüften einige Minuten geöffnet bleiben.
Zum Braten und Backen ist das Backrohr vorzuheizen, um eine gleichmäßige Temperaturverteilung zu erzielen.
Um eine Backrohrtemperatur von etwa 250 °C halten zu können, ist ein lebhaftes Feuer nötig. Trockenes Buchenholz eignet sich dazu sehr gut.

Backrohrthermometer

Das Thermometer im Schauglas der Backrohrtür hat einen Anzeigenbereich von 20-400 °C. Die Temperatur Markierungen sind Richtwerte zum Backen und Braten und können von Fall zu Fall geringfügig abweichen.

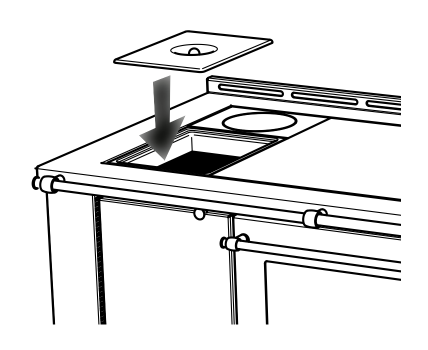


Bild 7

Wasserschiff

Der Wirtschaftsherd kann mit einem Edelstahl Wasserschiff (Inhalt 16 Liter) ausgestattet werden.
Füllen Sie nur bis ca. 4 cm unter dem Rand (*Bild 7*)**!**
Dadurch wird verhindert, dass überkochendes Wasser auf die Kochplatte spritzt und starken Dampf entwickelt.



Während des Heizbetriebes muss sich im Wasserschiff immer Wasser befinden!

7. Geräteaufstellung



Wenden Sie sich unbedingt **vor** der Geräteaufstellung an den zuständigen Schornsteinfeger.
Bei der Aufstellung des Gerätes sind die am Aufstellort geltenden bau- und feuerpolizeilichen Vorschriften und Bestimmungen zu beachten.



Wir empfehlen für den Anschluss bzw. für die Montage (bei Selbstinstallation die Kontrolle und Abnahme) ausschließlich den autorisierten Fachbetrieb.

Bodentragfähigkeit

Überzeugen Sie sich vor dem Aufstellen, ob die Tragfähigkeit der Bodenunterkonstruktion dem Gewicht des Gerätes standhält.
Achten Sie auf waagrechten und rüttelfreien Stand des Gerätes.

Funkenschutzvorlage

Bei einem brennbaren Boden (Holz-, Kunststoff , Teppichboden,...) ist eine Funkenschutzplatte aus Stahl, Sicherheitsgas, Fliesen oder einem anderen nicht brennbaren Material zu verwenden. Für diese Unterlage müssen laut Feuerungsverordung (FeuVO) folgende Mindestmaße von der Feuerraumöffnung an eingehalten werden: nach vorne 50 cm, links und rechts jeweils 30 cm.

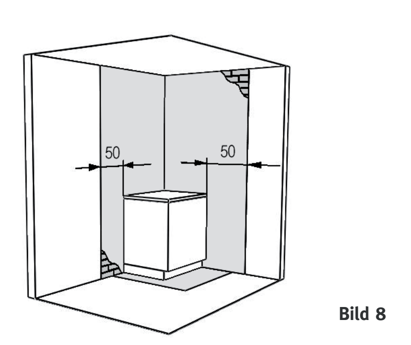


Bild 8

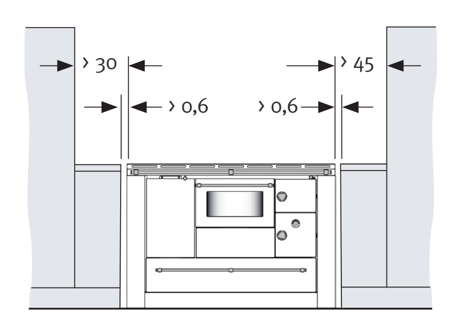
Sicherheitsabstände

Rund um den Herd ist genügend Abstand zu brennbaren Gegenständen (Holzverkleidung, Möbel, Vorhänge u. dgl.) einzuhalten. Die Wände im Bereich des Herdes sind in voller Höhe der Wände und in einer Breite von mind. 50 cm nach beiden Seiten bzw. nach vorne über die Feuerstätte hinaus brandbeständig auszuführen. (*Bild 8*)

Der Sicherheitsabstand bei zu schützenden Gegenständen (z.B. brennbare Wände, Wände mit brennbaren Bestandteilen, Küchenschränke, Küchenhochschränke und tragende Wände aus Stahlbeton) ist mindestens 30 cm auf der Backrohrseite, 45 cm auf der Feuerraumseite und mindestens 30 cm auf der Herdrückseite. (*Bild 9*)

Das Gerät ist bereits serienmäßig beidseitig mit geprüften Brandschutzeinheiten BSE 50 ausgestattet und kann mit einem Sicherseitsabstand von 0,6 cm in eine Küchenzeile integriert beziehungsweise an Einrichtungsgegenstände angebaut werden.

Die maximale Höhe der angebauten Einrichtungsgegenstände darf dabei die Herdhöhe nicht überschreiten! Einrichtungsgegenstände über Herdhöhe müssen mind. 45 / 30 cm entfernt sein.



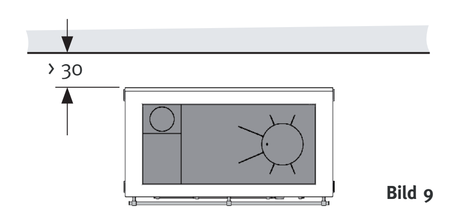


Bild 9

Überbauten

Bei Herden mit einer **Stahlkochplatte** dürfen oberhalb des Herdes keine Überbauungen vorgenommen werden (-› öffenbare Herplatte - Kochlochdeckel).

Sicherheitsabstände Abgasleitung

Bei der Abgasrohrverlegung sind folgende Mindestabstände zu brennbaren Baustoffen einzuhalten:

- Wandabstand 20 cm
- Deckenabstand 40 cm.

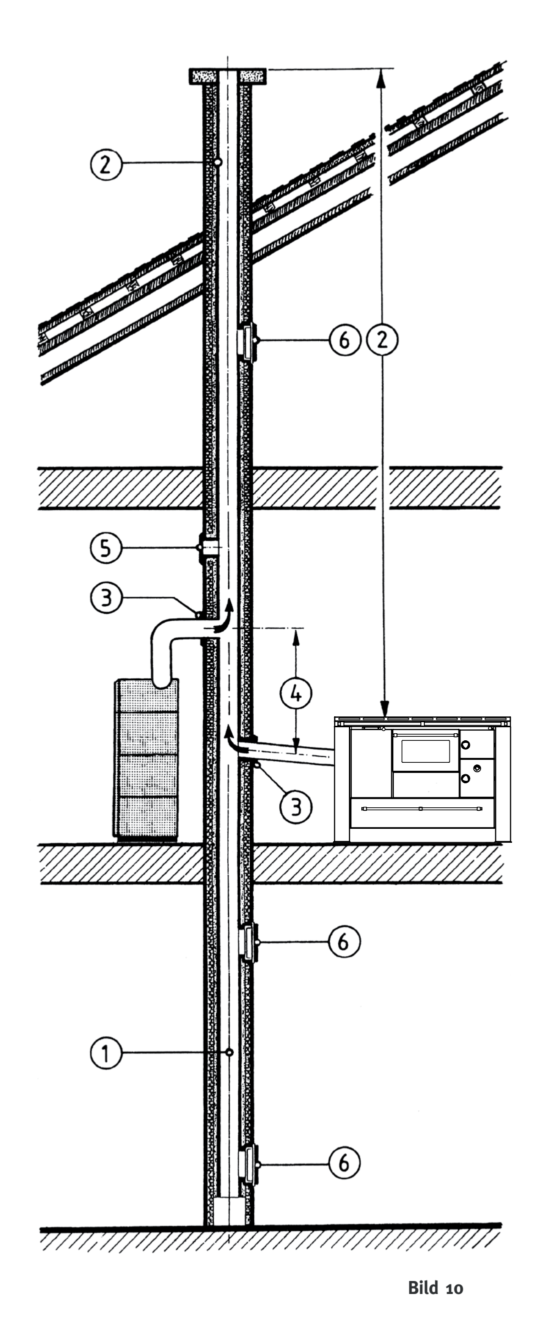


Bild 10

Schema Schornsteinanschluss (*Bild 10*)

Ein störungsfreier und wirtschaftlicher Betrieb ist gewährleistet, wenn alle für eine gute Verbrennung notwendigen Faktoren gegeben sind:
① Richtige Beschaffenheit des Schornsteins: Durch gute Wärmeisolierung, glatte innere Oberfläche, Dichtheit.
② Richtige Dimensionierung des Schornsteins: Querschnitt und wirksame Höhe müssen für die vorgesehenen Brennstoffe und Belastungen berechnet sein.
③ Richtiger Anschluss des Abgasrohres: Dichtheit, keine Querschnittsverengung, zum Schornstein hin leicht ansteigend, nicht in den Schornstein hinein ragend.
④ Bei Mehrfachbelegung des Schornsteins: Mindestabstand von 60 cm einhalten.
⑤ Unbenützte Anschlussöffnungen sind mit Verschlussdeckeln abzudichten.
⑥ Kehr- und Reinigungsöffnungen, meist in Keller- oder Dachgeschossen angeordnet, sind stets geschlossen zu halten. Dichtungen von Zeit zu Zeit kontrollieren, bei Bedarf erneuern!

Der Schornstein

- Bei der Abgasrohrverlegung sind folgende Mindestabstände zu brennbaren Baustoffen einzuhalten: Wandabstand 20 cm, Deckenabstand 40 cm.
- Ausführung und Zustand den am Aufstellort geltenden Vorschriften entsprechend.
- Vor dem Anschluss auf mögliche Fehler und Mängel untersuchen.
- Wirksame Schornsteinhöhe von 5 m (von Kochplatte bis zur Schornsteinmündung). Bei einer geringeren Höhe ist der Herd mit einem, wenigstens 1 m langem, senkrechtem Abgasrohr anzuschließen. Von einem Anschluss an einen Schornstein mit weniger als 4 m wirksamer Höhe ist abzuraten.
- Gleichbleibender, quadratischer oder runder Innenquerschnitt, gegen Abkühlung isoliert.
- Schornsteine aus Fertigteilen sind zu bevorzugen.
- Beurteilung der gesamten Abgasanlage nach DIN 4705 Teil 1 und 2, bei einer Mehrfachbelegung des Schornsteins nach Teil 3.

Verbindung Herd – Schornstein

Das Abgasrohr ist die Verbindung zwischen Herd und Schornstein. Bei seiner Verlegung sind ebenfalls einige Hinweise zu beachten:
- Eine Reinigung des Verbindungsstücks ist zu ermöglichen (Reinigungsöffnung, Herdseitig,...)
- Durchmesser des Abgasrohres darf zum Schornstein hin nicht reduziert werden.
- Das Rohr darf nicht in den Schornstein hineinragen.
- Senkrecht führende, nicht isolierte Abgasrohre dürfen nicht länger als 125 cm sein.
- Waagrechte Abgasrohrstrecken dürfen nicht länger als 100 cm sein.
- Das Abgasrohr darf zum Schornstein hin nicht abfallen, sondern muss leicht ansteigen.
- Die Verbindung zwischen Herd und Schornstein muss stabil und dicht sein. Besonders die Einbindung in das Mauerwerk des Schornsteins ist dauerhaft und dicht auszubilden

Notwendige Förderdruck („Kaminzug“)

Der in Ihrem Kamin herrschende Unterdruck, gemessen in Pascal „Pa“ ist ein „Maß“ für die Leistungsfähigkeit Ihres Kamins. Der für Ihren Herd notwendige Förderdruck ist in der Tabelle „Technische Daten“ auf Seite 22 und im Typenschild des Herdes ersichtlich.
Bei neuen Kaminen können Sie sich auf die Angaben (Berechnungen) des Herstellers verlassen, bei älteren Kaminen hilft Ihnen Ihr Schornsteinfeger.
- Ein zu geringer Förderdruck würde zu einer unvollständigen Verbrennung führen und somit eine erhöhte Ruß- und Teerbildung im Herd und im Schornstein bewirken.
- Ein zu starker Förderdruck hingegen würde die Verbrennung beschleunigen, zu hohen Abgastemperaturen führen (Beschädigung des Gerätes) und den Brennstoffverbrauch enorm steigern.

9. Verbrennungsluft



Über die genauen Bestimmungen bzw. Auflagen beim gemeinsamen Betrieb von Feuerstätte, Wohnungslüftung und Dunstabzugshaube informiert sie gerne ihr zuständiger Bezirksschornsteinfegermeister oder ihr Lüftungsbauer!



Unterdrücke im Aufstellraum (z.B. durch Lüftungsanlagen, Dunstabzugshauben, etc) oder im Peletsbehälter (z.B. durch pneumatische Fremdprodukte) können die Funktion der Feuerstätte und deren Sicherheitstechnik beeinflussen und sind nicht zulässig.



Dunstabzugshauben im Umluftbetrieb betreiben. Bei Abluftbetrieb muss mit einer separaten Sicherheitseinrichtung (z.B. Fensterkontaktschalter, Unterdrucküberwachung) eine ausreichende Luftnachströmung sichergestellt werden.

Das Gerät arbeitet grundsätzlich **raumluftabhängig**, d.h. die für die Verbrennung notwendige Luft wird dem Aufstellraum entzogen. Diese Luft muss durch eine Lüftungsöffnung von außen dem Raum wieder zugeführt werden. Dazu an einer Außenwand im Aufstellraum eine Öffnung mit 10-15 cm Durchmesser vorsehen. Außen ist ein fixes Schutzgitter anzuordnen. An besonders windigen bzw. der Witterung ausgesetzten Stellen ist ein Wind- und Regenschutz vorzusehen.

Sollte es nicht möglich sein die Lüftungsöffnung nach außen im Aufstellraum anzulegen, kann die Öffnung auch in einem angrenzenden Raum angeordnet werden. Der angrenzende Raum muss dabei ständig durch ein Lüftungsgitter mit dem Aufstellungsraum des Gerätes in Verbindung stehen.

Sollten im gleichen Raum noch weitere Heizgeräte vorhanden sein, müssen die Lüftungsöffnungen für die Zufuhr der Verbrennungsluft das für den korrekten Betrieb aller Geräte notwendige Volumen gewährleisten!

Im Rahmen der Abnahme muß der zuständige Schornsteinfegermeister die ausreichende Verbrennungsluftversorgung / Gesamtinstallation überprüfen.

10. Sonderausstattung Durchheize

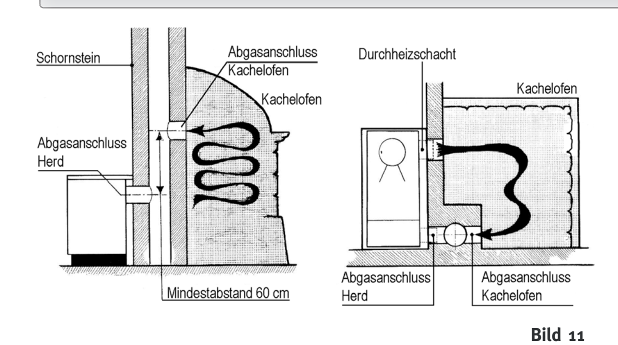


Bild 11

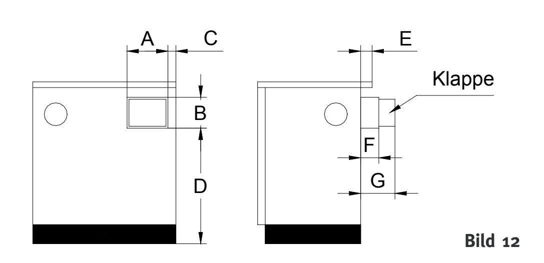


Bild 12

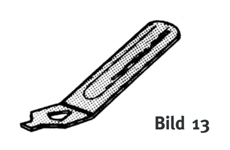


Bild 13

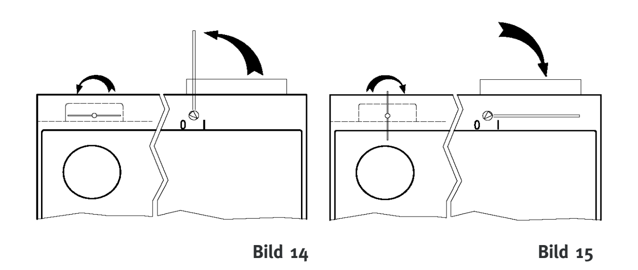


Bild 14 Bild 15

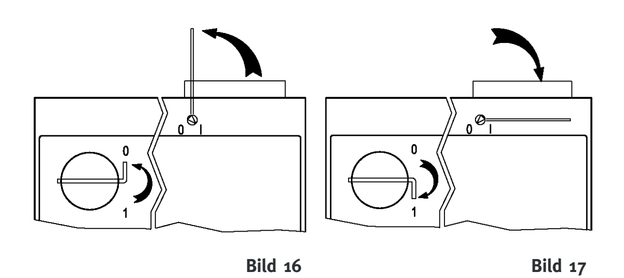


Bild 16 Bild 17

Unsere Wirtschaftsherde können auf Wunsch mit einem Durchheizschacht ausgestattet werden. Der Schacht befindet sich stets an der Rückseite des Brennraumes, der Abgasanschluss kann von rückwärts, von der Seite oder von oben aus erfolgen und ist mit dem Abgasanschluss des Kachelofens abzustimmen (*Bild 11*).

Abmessungen (*Bild 12*)

	A	B	C	D	E	F	G
WH 120	214	162	118	607	80	95	205

Bedienung

Das Öffnen und Schließen der Durchheizklappe erfolgt mit dem Durchheiz - Wendeschlüssel vom Herdrahmen aus (*Bild 13*).

RAUCHROHRSANSCHLUSS HINTEN

Durchheizbetrieb

Durchheizklappe öffnen (mit Durchheizschlüssel auf 1 stellen) Abgasklappe wird automatisch geschlossen (*Bild 14*)!

Heiz- und Kochbetrieb

Durchheizklappe schließen (mit Durchheizschlüssel auf 0 stellen) Abgasklappe wird automatisch geöffnet (*Bild 15*)!

RAUCHROHRANSCHLUSS OBEN

Durchheizbetrieb

Durchheizklappe öffnen (mit Durchheizschlüssel auf 1 stellen) Abgasklappe separat schließen (*Bild 16*)!

Heiz- und Kochbetrieb

Durchheizklappe schließen (mit Durchheizschlüssel auf 0 stellen) Abgasklappe separat schließen (*Bild 17*)!



Achtung ! Bei Geräten mit Heizeinsatz muss die ordentliche Abfuhr der Wasserleistung an das Wassersystem immer gewährleistet sein!



Der Anschluß an die Heizungsanlage sowie die Inbetriebnahme dürfen ausschließlich von einem autorisierten Installationsbetrieb ausgeführt werden!

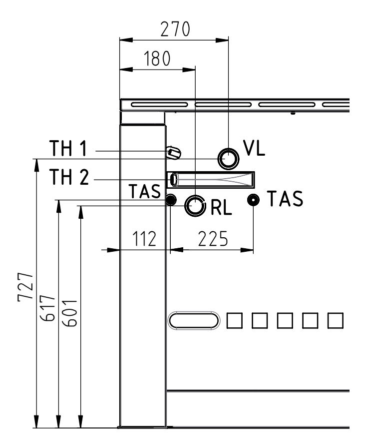


Im untersten Bereich des Wasserumlaufs ist ein Entleerungshahn anzubringen!



Wir empfehlen für den Heizungsanschluss unse Armatureneinheit, welches als Zubehör verfügbar ist.

In diesem Paket ist eine **Rücklaufanhebung**, ein **Ausdehnungsgefäß**, eine **Umwälzpume** samt **Pumpenthermostat** sowie ein **automatischer Entlüfter** platzsparend untergebracht.



VL	Heizungsvorlauf 5/4“ (Innengew.)
RL	Heizungsrücklauf **5/4“** (Innengew.)
TAS	Zu- /Ablauf Thermische Ablaufsich. **1/2“** (Aussengew.)
TH 1	Tauchhülse für Fühler (z.B. Pumpe) **Ø 8,8 mm** (Innen)
TH 2	Muffe für Tauchhülse TAS **1/2“** (Innengew.)

Bild 18

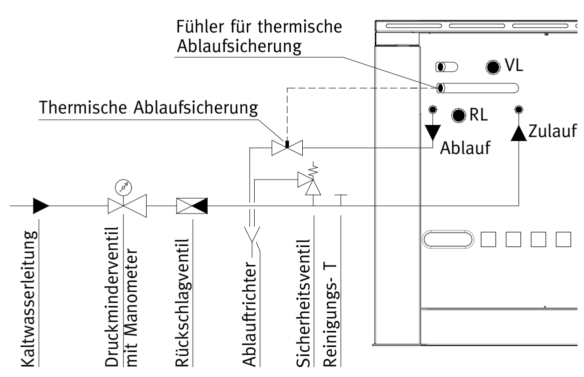


Bild 19



Die lichte Weite der Zu- und Ablaufsicherung des Sicherheitswärmetauschers darf dessen Anschluss-Nennweite nicht unterschreiten.
Die Zuleitung darf nicht von Hand absperrbar und die Ablaufleitung muss frei sein.



Beim Anschluss der thermischen Ablaufsicherung sind die Bestimmungen der DIN EN 12828 zu beachten!

Der Wirtschaftsherd kann mit einem Zentralheizungseinsatz (-Z in der Typenbezeichnung) ausgestattet werden. Beim Anschluss des Zentralheizeinsatzes sowie bei der Bedienung sind einige Punkte – abweichend vom Serienherd – zu beachten. So erfolgt z.B. die Entaschung des Rostes manuell mittels beiliegendem Rostrüttelhaken.

Heizungsanschluss

Der Heizeinsatz ist als Wärmeerzeuger für Warmwasser-Heizungsanlagen mit Vorlauftemperatur bis 95 °C und einem zulässige Betriebsüberdruck von 3 bar geeignet und zugelassen. Der Gerät ist anleitungsgemäß unter Einhaltung der geltenden nationalen und der europäischen Normen sowie den regionalen Vorschriften zu installieren.

Weiter zu beachten:

Heizraumrichtlinien, Landesbauverordnungen, Örtliche Bauvorschriften, Gewerbliche und feuerpolizeiliche Bestimmungen, Umweltschutzbestimmungen, Bestimmungen des örtlichen Elektrizitätsversorgungs-unternehmens.

Nach Fertigstellung der Anschlussarbeiten ist eine Probeheizung vorzunehmen, bei der sämtliche Steuer und Sicherheitsgeräte eingestellt werden und ihre Funktionen überprüft werden.

Rücklaufanhebung

Zu niedere Betriebstemperaturen, das heißt zu tiefe Vor- und Rücklauftemperaturen, beeinträchtigen die Lebensdauer des Heizkessels erheblich.
Bei Unterschreitung des Wassertaupunktes entsteht an der Oberfläche des Heizkessels Kondenswasser mit mehr oder weniger aggressiven chemischen Bestandteilen die eine Korrosion beschleunigen. Zur Unterschreitung des Taupunktes kommt es vorwiegend bei Niedertemperaturheizungen (Rücklauftemperatur bis unter 25 °C), bei Heizbetrieb ohne Mischer, bei extremem Schwachlastbetrieb in der Überganszeit und bei ständigem Schwachlastbetrieb durch zu groß dimensionierten Heizkessel. Die Rücklauftemperatur muss daher mindestens 55 °C am Rücklaufstutzen des Gerätes betragen. Der Idealwert der Rücklauftemperatur am Kesseleintritt liegt bei 60 °C. Die Rücklaufanhebung (**die Rücklaufanhebepumpe muss im Rücklauf montiert sein**) soll möglichst nahe am Kessel montiert werden, damit die Mischtemperatur am Mischventil auch der Rücklauftemperatur am Kessel entspricht.

Thermische Ablaufsicherung

Der Wärmetauscher dient zur Absicherung gegen Überhitzung des Kessels bei Pumpenstillstand und darf nicht zur Brauchwasserbereitung verwendet werden!
Die Sicherheitseinrichtungen müssen nach der Montage noch zugänglich sein.
Zur Funktionskontrolle der thermischen Ablaufsicherung muss der Abfluss sichtbar sein, daher Ablauftrichter verwenden! (*Bild 19*)
Mindestens einmal im Jahr muss bei der thermischen Ablaufsicherung eine Funktionskontrolle durchgeführt werden. Dazu ist die rote Kappe gegen das Ventil zu drücken, dabei muss Wasser in den Ablauftrichter fließen. Sollte die thermische Ablaufsicherung tropfen, sind Dichtung und Ventilsitz zu reinigen. Der Verkalkungszustand der Sicherheitseinrichtungen ist ebenfalls wenigstens einmal im Jahr zu kontrollieren.

Ausdehnungsgefäß

Ist der Kessel-Heißwasserkreislauf nicht direkt mit einem Heizkreislauf mit eingebundenem Ausdehnungsgefäß verbunden oder von diesem Kreislauf absperrbar, so ist ein separates Ausdehnungsgefäß (bauartzugelassen) einzubinden. Der Einbau sowie die Berechnung der Größe des Ausdehnungsgefäßes muss nach DIN EN 12828 und DIN EN 13831 erfolgen. Das Ausdehnungsgefäß muss in frostfreien Räumen eingebaut werden. Datailierte Hinweise (z.B. maximale Betriebstemperatur,..) entnehmen sind den jeweiligen Herstellerangaben zu entnehmen.

Sicherheitsventil

Als Sicherheitseinrichtung gegen Überdruck muss ein Sicherheitsventil eingebaut werden. Die Mündung der Ausblaseleitung muss frei einsehbar sein, daher Ablauftrichter verwenden!

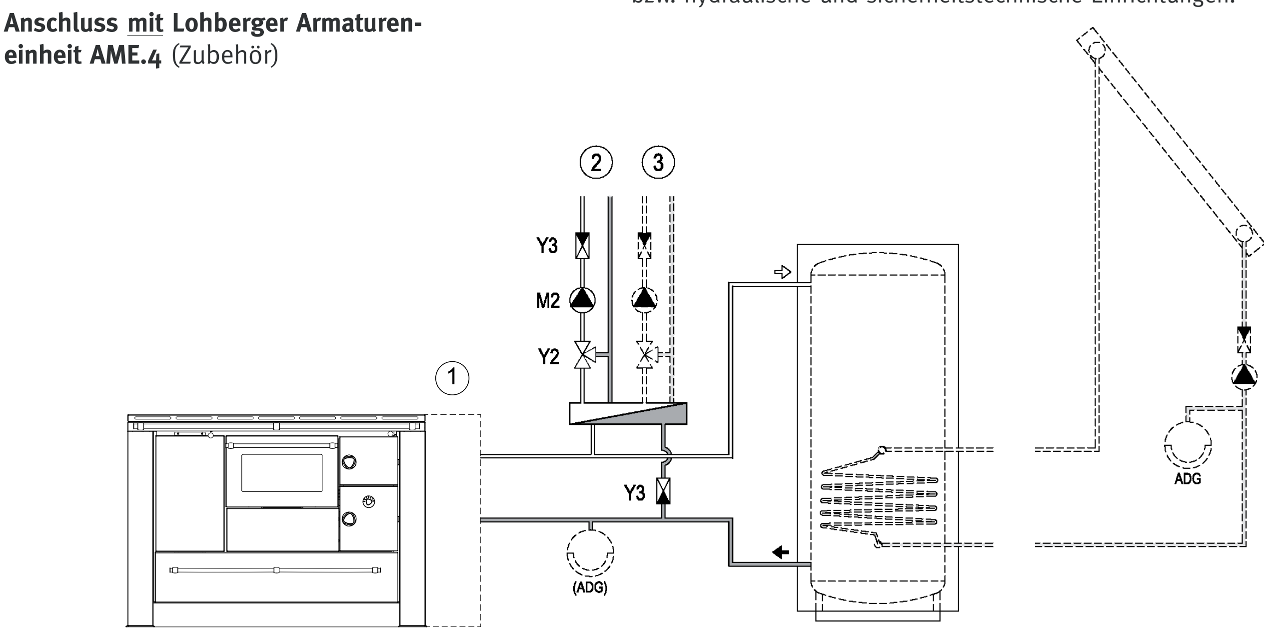
Entlüftung

Am Anschlussbogen der Kessel-Vorlaufleitung muss ein Automatischer Entlüfter eingebaut werden, um die ordnungsgemäße Entlüftung des Kessels sowie des Heizungssystemes sicherstellen zu können.

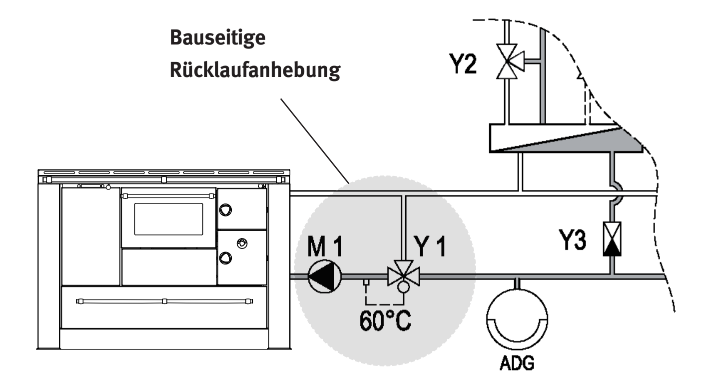
Anschlussbeispiel

Nachfolgend ist eine Heizungsanlage schematisch dargestellt. Absperrorgane, Entlüftungen und sicherheitstechnische Maßnahmen sind nicht eingezeichnet. Sie sind als einfache und unverbindliche Beispiele zu verstehen, ersetzen daher nicht eine genaue Planung mit Rücksichtnahme auf bauseitige Erfordernisse bzw. hydraulische und sicherheitstechnische Einrichtungen.

Anschluss mit Lohberger Armatureneinheit AME.4 (Zubehör)



Anschluss ohne Lohberger Armatureneinheit



LEGENDE:

1	Armatureneinheit AME Integrierte Rücklaufanhebung, Manometer Thermometer, Umwälzpumpe, Sicherheitsventil Ausdehnungsgefäß (12 Liter)
2	Heizkreislauf
3	Event. weiterer Heizkreis oder Boilerladekreis
Y1	3 - Wege Thermoventil
Y2	3 - Wege Mischer
Y3	Rückschlagventil
M1	Umwälzpumpe (Pufferspeicherladepumpe)
M2	Heizkreispumpe
ADG	Ausdehnungsgefäß
(ADG)	Ausdehnungsgefäß je nach Anlagengröße

12. Sonderausstattung Druckschiff

Der Wirtschaftsherd kann mit einem verzinktem Druckschiff ausgestattet werden. Das Fassungsvermägen ist 16 Liter.
Die Anschlüsse für Kalt- und Warmwasser (jeweils 3/4") befinden sich an der Rückseite des Herdes (*Bild 20*).

Warmwasserhahn
Reinigungs- T
133
3/4"
3/4"
775
465
Kaltwasserleitung
Absperrventil
Druckminderventil mit Manometer
Rückschlagventil
Ablauftrichter Sicherheitsventil
Reinigungs- T

Bild 20

13. Bedienung des Herdes

Mitgeliefertes Zubehör

Für eine sichere Bedienung des Gerätes liegt ein Schutzhandschuh sowie ein Allzweckschlüssel bei.

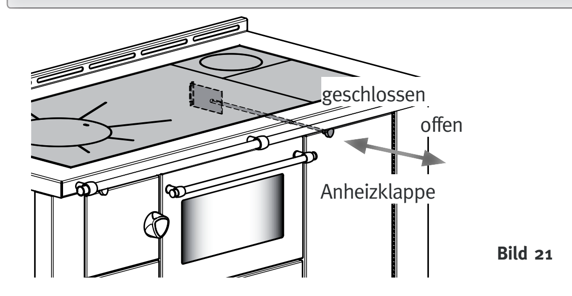


Bild 21

Anheizklappe

Die Anheizklappe wird mit dem Knopf im Herdrahmenvorderteil (gegenüber der Heiztür) betätigt (*Bild 21*).
Durch Herausziehen des Knopfes wird die Anheizklappe geöffnet, die Heizgase dadurch auf kürzestem Weg zum Abgasrohr geführt. Diese Stellung darf nur während der Anheizphase gewählt werden. Wenige Minuten nach dem Anheizen ist die Anheizklappe wieder zu schließen!
In geschlossener Stellung werden die Heizgase erst um das Backrohr herum und dann zum Abgasrohr geführt.

Achtung: Die Anheizklappe darf nur in der Anheizphase geöffnet bleiben. Eine während des Heizbetriebes offen stehende Anheizklappe führt zur Überhitzung des Herdes und damit zu Schäden an Herdteilen. Außerdem hat eine offen stehende Anheizklappe erhöhten Brennstoffverbrauch zur Folge.

Luftregelung

Das Gerät WH 120 ist mit einem automatischer Leistungsregler ausgestattet. Auf diese Weise kann die Verbrennungsluftmenge „begrenzt“ werden. Dies hat aber nur einen beschränkten Einfluss auf die Leistung. Ein Zuviel an aufgelegtem Brennmaterial kann dadurch jedenfalls nicht ausgeglichen werden. Eine bestimmte Menge Holz benötigt zur optimalen Verbrennung eine bestimmte Menge Sauerstoff. Wird dem Holz eine geringere Menge an Luft zugeführt, als zur sauberen und effizienten Verbrennung notwendig ist, wird zwar im Gerät weniger Energie erzeugt (das Gerät weitestgehend vor Überhitzung bewahrt) – das ungenutzte „Holzgas“ aber entweicht durch den Kamin;

Die Folge: ein niedriger Wirkungsgrad und eine hohe Umweltbelastung.

Abhilfe: den Herd nur bis zur empfohlenen Brennstofffüllhöhe beschicken.

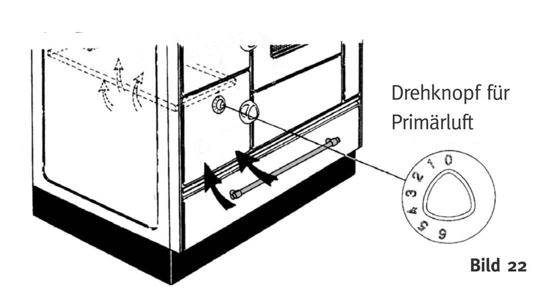


Bild 22

Primärluftregelung

Die Zufuhr der für die Verbrennung notwendigen Primärluft wird mit dem Drehknopf unter der Heiztür geregelt (*Bild 22*). Damit wird die Abbrandgeschwindigkeit und in Folge die Heizleistung des Herdes bestimmt.
In Stellung „0“ ist der Regler geschlossen, es wird keine Verbrennungsluft zugeführt. In Stellung „1“ erfolgt minimale Luftzufuhr, diese ist für den Dauerbrandbetrieb zu wählen. Den Drehknopf auf Stellung „6“ gedreht, bedeutet maximale Luftzufuhr, vor allem in der Anheizphase notwendig.
Siehe „Lufteinstellungen / Füllmenge“ auf Seite 16

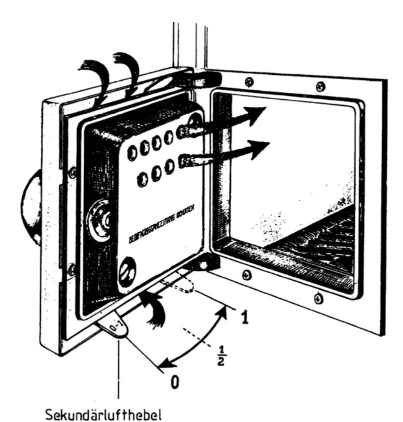


Bild 23

Sekundärluftregelung

Mit der Zufuhr von Sekundärluft (von oben über den Brennstoff strömende Verbrennungsluft) wird ein auf den verwendeten Brennstoff abgestimmter, schadstoffarmer Abbrand erzielt. Ein Teil der Sekundärluft strömt an der Sichtscheibe entlang und sorgt somit als Scheibenspülluft für eine ungetrübte Sicht auf das Flammenspiel.
Eingestellt wird die Sekundärluft mit dem Hebel unter der Heiztür (*Bild 23*).
Wird der Hebel in Richtung 0 (Richtung Backrohr) bewegt, verringert sich die zuströmende Sekundärluftmenge, in Richtung 1 vergrößert sie sich.
Siehe „Lufteinstellungen / Füllmenge“ auf Seite 16

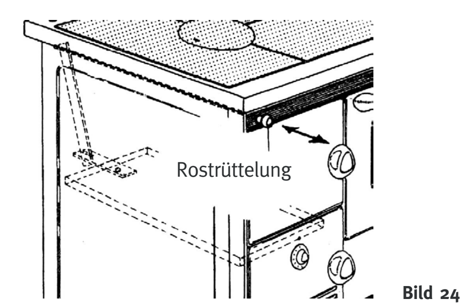


Bild 24

Rostrüttelung

Mit dem Knopf über der Heiztür wird die Rostrüttelung betätigt (*Bild 24*).
Dies geschieht am zweckmäßigsten vor jeder Brennstoffaufgabe. Die Aschenlade ist regelmäßig zu entleeren, 1-2 mal wöchentlich ist der Rost gründlich zu säubern.

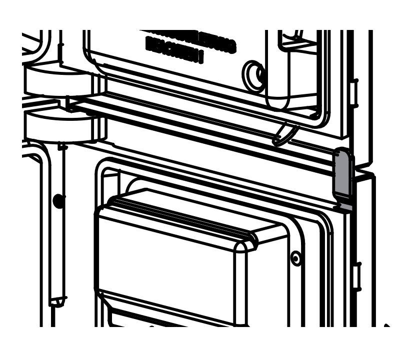
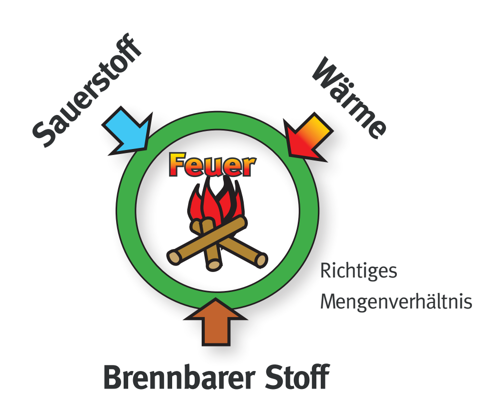


Bild 25

Aschentürsicherung

An der Aschentürinnenseite ist eine Lasche montiert, die bewirkt, dass die Aschentür nur in Verbindung mit der Heiztür geöffnet werden kann (*Bild 25*).
Dadurch wird eine versehentliche Überhitzung des Herdes verhindert. Diese Lasche darf aus diesem Grund nicht entfernt werden!



Voraussetzungen für eine Verbrennung

Vorhanden sein muss:

- Brennbares Material in ausreichender Menge
- Oxidationsmittel, meist Sauerstoff
- Wärme, um die Zündtemperatur zu erreichen, oder die Mindestverbrennungstemperatur zu halten
- Das richtige Mengenverhältnis des brennbaren Stoffes mit der Umgebungsluft oder dem reaktiven Gas

Der Verbrennungsvorgang

Den Verbrennungsvorgang kann man in drei Phasen gliedern:

1. TROCKNUNGSPHASE

In dieser Phase wird das im Holz enthaltene Wasser verdampft. Dies geschieht bei Temperaturen von ca. 100°C. In der Anheizphase muss dem Holz wärme zugeführt werden (wird durch kleine Holzscheite erreicht). Durch die Trocknung schrumpfen die Holzstücke bis Risse entstehen, welche die Trocknung beschleunigen.

2. ENTGASUNGSPHASE

Nach der Trocknung setzt bei Temperaturen über 100°C bis etwa 300°C die Holzentgasung ein. Aus der Holzsubstanz werden energiereiche, brennbare Gase mit unterschiedlicher chemischer Zusammensetzung (Kohlenwasserstoffe) ausgetrieben. Der Abbrand dieser Flüchtigen Bestandteile, die etwa 80% der Holzsubstanz ausmachen, ist an den langen, gelben Flammen, die aus dem Holz schalgen, erkennbar. Die eigentliche Verbrennung beginnt mit der Entzündung der entstandenen Gase bei ca. 225°C (Zündtemperatur) und der Freisetzung von Wärme. Dazu muss auch eine ausreichende Menge Sauerstoff zugeführt werden. Bei ca. 300°C ist der Höhepunkt der Verbrennung erreicht. Hier werden die größten Wärmemengen freigesetz und dabei Flammentemperaturen bis zu 1100°C erreicht.

3. AUSBRANDPHASE

Nach dem Abbrand der flüchtigen Bestandteile verbrennt die Holzkohle. Diese wird bei Temperaturen um 500 bis 800°C vergast und ohne Rußbildung verbrannt. Dieser Vorgang ist an den kurzen, durchscheinenden Flämmchen zu erkennen.

In einem Stück Holz können gleichzeitig von innen nach aussen alle drei Phasen ablaufen.

Saubere Verbrennung

Erste Voraussetzung für einen möglichst geringen Schadstoffauswurf ist die Verwendung von trockenem Holz.
Die Anheizphase, bei der in besonderem Maße Zersetzungsprodukte auftreten, muss durch die Verwendung von kleinstückigem Anfeuerholz möglichst schnell durchlaufen werden, um in den Hochtemperaturbereich zu kommen.
Besonders schädlich wirkt sich eine Drosselung der Luftzufuhr während der Entgasungsphase aus, denn die Holzentgasung geht auch ohne Sauerstoffzufuhr und ohne Flammenbildung weiter (Schwelbrand). Auf diese Weise können große Teile der Holzsubstanz ohne Wärmegewinn, und damit nutzlos, augetrieben werden und unverbrannt in die Umwelt entweichen, bzw. sich als Teer und Ruß auf den Feuerraumwänden und auf den Rauchgaswegen absetzen.
Auch in der Ausbrandphase darf die Luftzufuhr nicht völlig gedrosselt werden, es besteht auch hier die Gefahr der Kohlenmonoxidbildung.
Beim Fortheizen soll nicht zu viel Holz aufgelegt werden. Die Holzmenge muss stets dem Wärmebedarf angepasst sein.

JETIFIRE - Flammbündelplatte

Mit der JETIFIRE - Flammbündelplatte als Brennkammerabdeckung (*Bild 26*) wird, in Verbindung mit der vorgewärmten Sekundärluftzufuhr durch die Heiztür; eine höhere Verbrennungstemperatur und dadurch ein schadstoffärmerer und effektiverer Abbrand erzielt.
Diese Flammbündelplatte ist von Zeit zu Zeit, wie auch der Herd selbst, von Verbrennungsrückständen zu säubern. Beim Wiedereinlegen der Flammbündelplatte ist die richtige Einbaulage zu beachten.

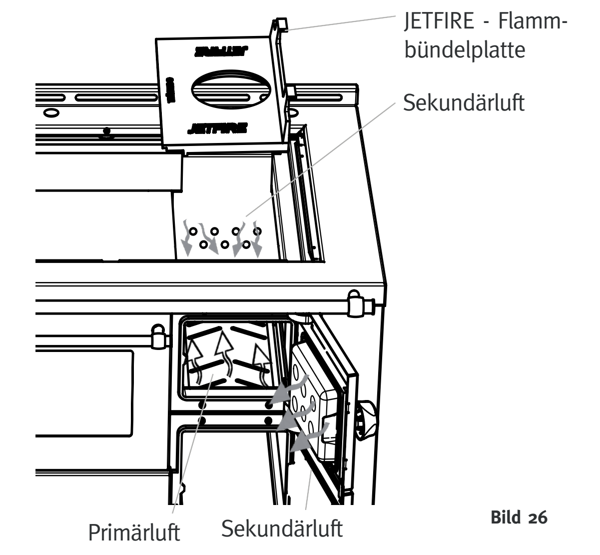


Bild 26

15. Brennstoffe



Bild 27

Holzlagerung	Wassergehalt %	Heizwert kWh/kg
Waldfrisch geschlagen	50	~2,3
Über den Winter gelagert	40	~2,7
Über den Sommer gelagert	18-25	~3,4
Lufttrocken	15-20	~4,2

Tabelle 1



Das Gerät ist mit diesen Brennstoffen nicht geprüft, Geräteschäden können daher nicht ausgeschlossen werden und sind von der Garantie nicht gedeckt!

Geeignete Brennstoffe

HOLZ

Scheitholz (*Bild 27*) soll einen Wassergehalt von ca. 20 % des Darrgewichtes, eine Länge von 1/3 m haben und klein gespalten sein. So brennen die Scheite rasch an und bringen bei gleicher Holzmenge eine höhere Heizleistung als große Holzscheite. Im Freien sollte Fichte, Tanne oder Erle gut 2 Jahre, Hartholz sogar 3 Jahre (überdacht!) gelagert werden.

Die Bedeutung des Wassergehaltes bei Holz auf den **Heizwert** zeigt *Tabelle 1*:

Ungeeignete Brennstoffe

Feuchtes Holz, Rindenabfälle, Sägemehl, Feinhackschnitzel. Reisig, Holzwolle, Holzspäne. Papier nur in ganz kleinen Mengen zum Anzünden verwenden.
Beim Abbrand solcher Brennstoffe entsteht hoher Schadstoffauswurf, großer Aschenanfall, der Heizwert hingegen ist gering.

Unzulässige Brennstoffe

Oberflächenbehandeltes Holz (furniert, lackiert, imprägniert, usw.), Spanplattenholz, Abfälle jeder Art (Verpackungsmüll), Kunststoffe, Zeitungen, Gummi, Leder, Textilien, usw.
Das Verbrennen derartiger Stoffe belastet die Umwelt stark und ist vom Gesetzgeber verboten.
Darüber hinaus können Schäden am Herd und Schornstein entstehen.
Auch der Abbrand von Kohlebrennstoffen ist unzulässig.

16. Inbetriebnahme

Nach Fertigstellung der Aufstellungs- und Anschlussarbeiten und vor der ersten Inbetriebnahme sind noch ein paar Maßnahmen zu treffen:

- Stahlkochplatte: rundum zum Herdrahmen auf einen 2 mm Spalt achten, da sonst beim Heizen eine Verfärbung am Edelstahl Herdrahmen auftritt!
- Heiz und Aschentür öffnen, Aschenlade herausziehen und Allzweckschlüssel herausnehmen.
- Der aufgetragene Korrosionsschutz ist von der Stahlkochplatte abzuwischen (siehe *„Stahlkochplatte“ auf Seite 18*)
- Für einen optimalen Verbrennungsablauf ist sauerstoffreiche Frischluft wichtig. Deshalb vor dem Anheizen den Raum gut durchlüften.
- Bei Herden mit Zentralheizeinsatz ist vor jeder Inbetriebnahme auf die Funktionsbereitschaft der Heizungsanlage (Wasserstand, Wasserdruck, Temperatur, Armaturen, Sicherheitseinrichtungen, ...) zu achten!

Nachdem Sie sich mit der Bedienung des Herdes vertraut gemacht haben, kann nun die erste Inbetriebnahme erfolgen.

Anheizen



Anheizklappe und Aschentür nach der Anheizphase (ca. 15 Minuten) schließen!



Heiz- und Aschentür müssen immer geschlossen sein, außer beim Anheizen, beim Nachlegen von Brennstoff und der Entaschung, um den Austritt von Heizgasen zu vermeiden!

- Anheizklappe öffnen, Regler für Primärluft auf Stufe 6 stellen
- Heiztür öffnen und Sekundärluftschieber auf 1 stellen
- 2-3 kleine Holzsprossen auf den Rost legen
- Etwas Holzwolle oder Zeitungspapier darauf legen und 2 Holzscheiter darüber schichten, anzünden und anschließend ein mittleres Holzscheit obenauf legen.
- Heiztür schließen, eventuell Aschentür einen Spalt offen lassen und Holz lebhaft anbrennen lassen.
- Nach der Anheizphase weiteren Brennstoff nach Tabelle (siehe „Tabelle 3“ auf Seite 16) auflegen, Primär- und Sekundärluftregler je nach Brennstoff und Leistungsbedarf einstellen (siehe „Tabelle 2“ auf Seite 16).

Brennstoff nachlegen

Nach der Anheizphase weiteren Brennstoff nach *Tabelle 3* auflegen:

- Primärluftregler auf Stufe 1 stellen.
- Sekundärluftregler je nach erforderlicher Leistung einstellen.
- Kurze Abstände (alle 30-50 Minuten)
- kleinere Mengen (2-3 kleine Holzscheite, entspricht ca. 1-2 kg)

Damit wird die Nennwärmeleistung bei geringem Schadstoffauswurf und gutem Wirkungsgrad erreicht.

Brennstoff	Nennwärmeleistung (~12 Pa)	
	Primärluft	Sekundärluft
Fichtenholz	3	1/2 offen
Buchenholz	3	1/2 offen

Tabelle 2

Brennstoff / Feuerungsart	Füllung	Abbranddauer
Buchenholz / Nennleistung	ca. 2 kg (2-3 Holzscheiter)	ca. 60 min.

Tabelle 3

Lufteinstellungen / Füllmenge

In *Tabelle 2* sind die empfohlenen Lufteinstellungen (nach erreichter Betriebstemperatur) angegeben. Die angegebenen Lufteinstellungen sind Richtwerte. Die dem Wärmebedarf des Raumes entsprechende Luftschieberstellung ist durch Probieren zu ermitteln.
Die Füllmengen und Abbrandzeiten sind in *Tabelle 3* ersichtlich.

Heizen

Befindet sich nur noch Glut auf dem Rost, so ist neuer Brennstoff gleichmäßig auf dem gesamten Rost verteilt aufzulegen.
Dazu wird das Glutbett auf dem Rost gleichmäßig eingeebnet und anschließend kann neuer Brennstoff aufgelegt werden.

Brennstofffüllhöhe

Bitte beachten Sie, dass Sie Ihren Herd nur bis unter die Sekundärluftöffnungen an den Seitenwänden und in der Feuerraumrückwand, bzw. nicht über die Luftöffnungen des Stehrostes hinter der Feuerraumtür befüllen, da ansonsten der Luftstrom in der Brennkammer unterbrochen wird. Bei Herden mit Sichtfenstern kommt es in diesem Fall zu einem Verrußen und einer Eintrübung (Keramisierung) des Glases (keine Garantie!), bei allen Geräten jedenfalls zu einer unvollständigen und damit nicht effizienten Verbrennung; **geringerer Wirkungsgrad.**

Kochen

Am besten kocht man auf heißer, nicht glühender Herdplatte. Überheizung bedeutet Verschwendung von Brennstoff. Die Höchste Herdplattentemperatur herrscht über der Heize (über der JETIFIRE Flammbündelplatte). Dieser Bereich eignet sich daher vorzüglich zum schnellen Ankochen. Die Randzonen mit niedrigeren Temperaturen können zum Fortkochen bzw. Warmhalten verwendet werden. Am besten verwenden Sie Töpfe mit starkem, ebenen Boden und passendem Deckel.

Backen und Braten

Zum Backen und Braten brauchen Sie gleichmäßig verteilte Wärme. Um diese Gleichmäßigkeit und eine genügend hohe Temperatur zu erreichen, muss das Backrohr bei geschlossener Anheizklappe dem jeweiligen Backgut entsprechend vorgeheizt werden.
Ist der Herd auf die gewünschte Temperatur gebracht, schieben Sie das Backgut ein. Lassen Sie jedoch nicht starke Vollglut entstehen, sondern legen Sie stets Brennstoff in kleinen Mengen nach. Die gewünschte Backrohrtemperatur kann durch Veränderung der Verbrennungsluftzufuhr (Sekundär- und Primärluftregler) erreicht werden. Hohe Kuchenformen auf den Bratrost auf der unteren Einschubrille des Backrohrs stellen. Alle Kuchen in der Form backen Sie bei mäßiger Hitze (180-200 °C). Ein Backblech mit flachen Kuchen oder Kleingebäck kann man auf beiden Einschubrillen einschieben. Dabei empfiehlt sich eine etwas stärkere Backhitze (200-220 °C). Zum Braten brauchen Sie bedeutend höhere Temperaturen, vorheizen ist dafür unbedingt notwendig.

Heizen in der Übergangszeit



Erhöhen Sie die Primärluftzufuhr, schüren Sie öfter und legen Sie häufiger nach (kleinere Holzscheite) um die Russbildung in der Übergangszeit zu reduzieren.

Bei Außentemperaturen über 15 °C besteht die Gefahr, dass auf Grund des geringen Förderdrucks des Schornsteins nur ein mäßiges Feuer entsteht. Dies hat eine vermehrte Russbildung in den Rauchkanälen des Herdes und im Schornstein zur Folge.

17. Wartung und Pflege



Lassen Sie Ihre Feuerstätte reglemäßig durch einen Fachmann (Lohberger-Kundendienst, Schornsteinfegermeister) überprüfen.

Regelmäßige Wartung und Pflege bzw. Reinigung des Herdes, der Heizgaszüge und des Verbindungsstücks und des Schornsteins sind für die Betriebssicherheit, Wirtschaftlichkeit und Werterhaltung des Herdes besonders wichtig.
Nach jeder Heizperiode sowie nach längeren Betriebsunterbrechungen sollte eine gründliche Reinigung durchgeführt werden (siehe **Wichtige Hinweise** auf Seite 4). Bei häufiger Benutzung oder bei Verwendung minderwertiger Brennstoffe entsprechend öfter!

- Kochplatte abnehmen und reinigen, vor allem die Unterseite mit einer Drahtbürste säubern.
- Rost herausnehmen und abbürsten. Verstopfte Rostschlitze freimachen.
- Abgasrohr(e) abnehmen und kehren.
- Brennraumwände und Abgasschacht mit dem Aschenschieber abschaben.
- Anheizklappe und Halterung abbürsten und Funktion kontrollieren.
- Aschenlade herausnehmen und entleeren. Aschenladenraum kehren.
- Die nach Abnahme des Putzdeckels erreichbaren Heizgaszüge mit dem Aschenschieber abschaben.
- Kochplatten- und Putzdeckeldichtschnüre kontrollieren, gegebenenfalls erneuern.
- Sekundärluftschlitze an der Heiztürschutzplatte mit Drahtbürste frei bürsten.
- Beim Reinigen der Chrom, Eloxal- oder Emailflächen nur schonende (nicht alkalische) Putzmittel und keine kratzenden Reinigungsgeräte verwenden. Dasselbe gilt für die Reinigung des Backrohres.
- Beim Wiedereinsetzen der verschiedenen Herdteile (Abgasrohr, Kochplatte, Rost, Putzdeckel, Aschenlade) ist deren korrekte, funktionsgerechte Lage und/oder Dichtheit zu beachten.
- Beim Auflegen der Kochplatte ist rundum auf einen 2 mm großen Spalt zum Herdrahmen zu achten!

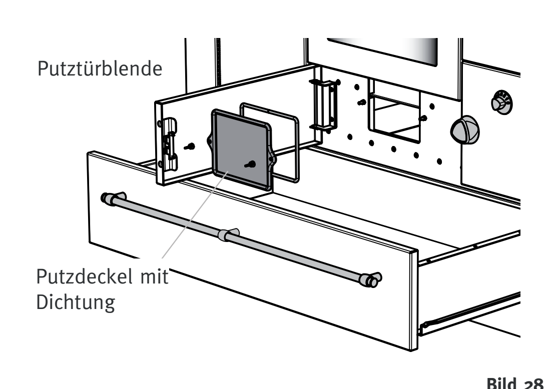


Bild 28

Reinigungsöffnung

Die Putztürblende ist in einem Kugelschnapper eingerastet und aufschwenkbar (*Bild 28*). Der dahinter liegende Putzdeckel ist mit 2 Flügelmuttern an der Herdfront befestigt und zum Reinigen der Heizzüge abzunehmen. Vor dem Wiederanschrauben ist die Dichtschnur am Putzdeckel auf Dichtheit zu kontrollieren und bei Bedarf auszuwechseln.

Reinigung mit Staubsauger

Das Gerät völlig auskühlen lassen und Staubsauger nur mit einer » Ash Box « als Vorsatz in Betrieb nehmen – Brandgefahr!

Reinigung Verbindungsstück

Dazu die Kochplatte anheben und Abgasstutzen und Verbindungsstück mit geeigneter Bürste reinigen bzw. mit Staubsauger aussaugen (nur in Kombination einer »Ash Box« – Brandgefahr!). Längere Verbindungsstücke sowie Verbindungestücke über Eck sind mit einer Reinigungsöffnung zu versehen.

Rost

Der Rost kann mittels Rostrüttelung recht einfach entascht werden. Sind jedoch die Luftschlitze durch Schlacke, Verkrustungen oder sonstigen Verbrennungsrückständen stark verstopft, ist der Rost ganz herauszunehmen und zu säubern. Dazu Heiz- und Aschentür öffnen, Aschenlade herausnehmen, und den Rost von unten anheben und durch die Heiztür herausziehen (*Bild 29*).
Nach dem Reinigen wird der Rost durch die Heiztür bis zum rückwärtigen Schamottstein geschoben, hinten nach unten gesenkt und noch einmal bis zum Anschlag zurückgeschoben. Rostrüttelung betätigen.

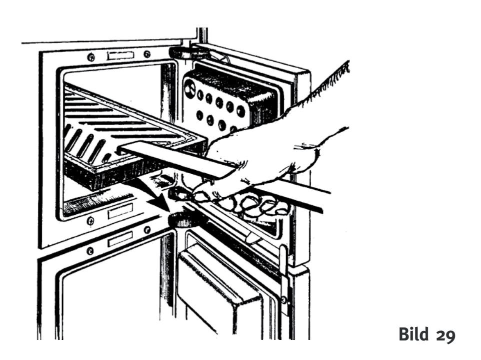


Bild 29

Aschebehälter

Entleeren Sie regelmäßig und rechtzeitig den Aschebehälter. Der Aschekegel darf die Primärluftöffnungen des Feuerraumrostes nicht verschließen!

In der Asche kann noch Glut sein: Die entnommene Asche nur in Blechgefäße füllen!

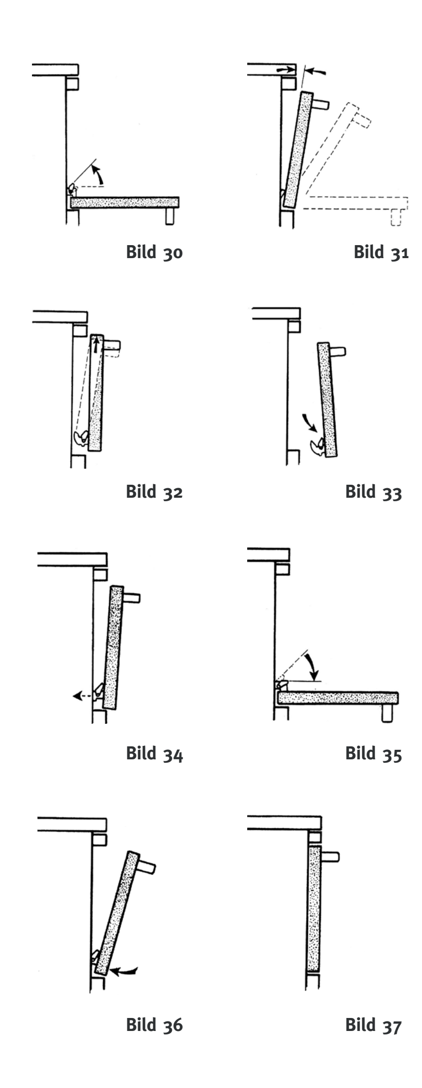


Bild 30 Bild 31

Bild 32 Bild 33

Bild 34 Bild 35

Bild 36 Bild 37

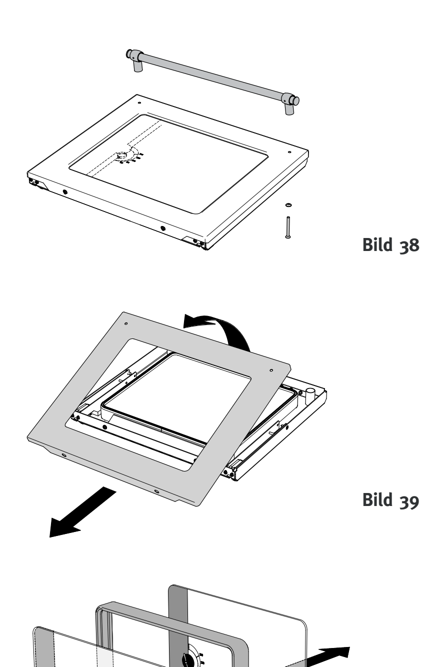


Bild 38

Bild 39

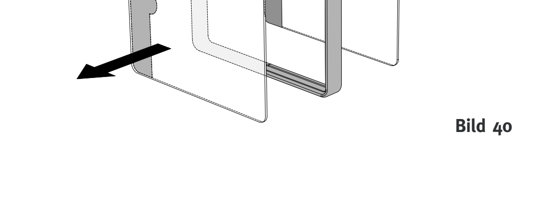


Bild 40

Geräteschäden durch unsachgemäße Reinigung sind von der Garantie nicht gedeckt!

Backrohrtür

Die Backrohrtür kann vollständig abgenommen werden. Das ist beim gründlichen Reinigen des Backrohres von Vorteil.

Aushängen der Backrohrtür

- Backrohrtür ganz öffnen, Klipps an den Türscharnieren nach vorne klappen (*Bild 30*).
- Die Backrohrtür bis auf 5 mm schließen (*Bild 31*)
- und in dieser Stellung leicht anheben (*Bild 32*).
- Bachrohrtür nach unten wegnehmen (*Bild 33*).

Einhängen der Backrohrtür

- Die Backofentür-Scharniere in die Öffnungen am Backofen einführen, und unten einrasten lassen (*Bild 34*).
- Die Tür langsam ganz öffnen, Klipps an den Türscharnieren wieder zurückklappen (*Bild 35*).
- Backofentür mit einem Ruck arretieren (*Bild 36*).
- Backofentür schließen und korrekten Sitz prüfen (*Bild 37*).

Backrohrtürsichtfenster reinigen

Bei einer Überhitzung des Gerätes oder bei einer schadhaften Dichtung kann es vorkommen, dass die Backrohrgläser innen beschlagen. Zur Reinigung befolgen Sie bitte nachfolgende Punkte:

- Backrohrtür nach Anleitung aushängen und auf eine saubere Unterlage legen, die Griffbefestigungen lösen (2x) und den Backrohrgriff abnehmen (*Bild 38*).
- Backrohtürblende an der Griffseite aufschwenken und nach vorne wegnehmen (*Bild 39*).
- Schauglaspaket herausnehmen, Silikondichtring abnehmen (*Bild 40*).

ACHTUNG: Einbaulage Silikondichtring merken !

- Gläser vorsichtig reinigen, verwenden sie dazu ein schonendes Reinigungsmittel (z.B. Seifenwasser) und ein weiches Tuch.
- Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

Stahlkochplatte

HINWEISE ZUR PFLEGE UND KONSERVIERUNG DER STAHLKOCHPLATTE

Bei einem Herd mit einer blank geschliffenen Stahlkochplatte wurde die Oberfläche zum Schutz vor Korrosion vor dem Verpacken eingeölt.

Erstes Einheizen

Vor der ersten Inbetriebnahme ist der aufgetragene Korrosionsschutz von der Kochplatte abzuwischen. Öffnen Sie während des ersten Heizens aber das Fenster, da der aufgetragene Korrosionsschutz für kurze Zeit einen unangenehmen aber unbedenklichen Rauch und Geruch entwickelt.
Ebenso tritt bei der Stahlkochplatte von der heißesten Stelle zum Plattenrand hin eine für Stahl typische Verfärbung bei Wärmeeinwirkung auf. Diese Verfärbung wird mit jeder weiteren Inbetriebnahme immer gleichmäßiger!

Reinigung

Das Reinigen der Stahlkochplatte erfolgt am zweckmäßigsten nach dem Heizen im noch warmen Zustand.
Zur Reinigung selbst können herkömmliche pulverförmige oder flüssige Scheuermittel verwendet werden. Hartnäckige Verkrustungen sind mit dem beigelegtem Reinigungsvlies zu entfernen (Achtung: Schliffrichtung der Stahlherdplatte beachten; nicht geeignet für Glaskeramik, Email, Kunststoff)
Danach feucht nachwischen und die Kochplatte abtrocknen lassen. Dies erfolgt bei einem noch warmen Herd natürlich am schnellsten. Anschließend leicht mit säurefreiem Öl (z.B. Nähmaschinenöl, Waffenöl) etwas Margarine einfetten.
Lassen Sie keine Töpfe oder Pfannen auf der kalten Kochplatte stehen. Es würden sich "Rostränder" bilden, die nur schwer zu entfernen sind!

Konservierung

Sollte der Herd für längere Zeit unbenutzt bleiben, so empfiehlt es sich, die Kochplatte nach dem Reinigen mit säurefreiem Öl oder etwas Margarine einzufetten. Vor der darauf folgenden Benutzung ist die Kochplatte natürlich wieder abzuwischen!
Wenn Sie diese Hinweise befolgen, verhindern Sie Rost- und Fleckenbildung auf der Kochplatte und der Herd behält sein gepflegtes Aussehen.
Achten Sie darauf, dass die Dehnfugen der Stahlkochplatte stets frei von Verkrustungen sind, um die Ausdehnung der Platte bei Wärmeeinwirkung zu ermöglichen. Eingebrannte Speisereste oder Schlackenteile in den Fugen können einen Verzug der Stahlkochplatte verursachen.

18. Fehlerbehebung

Für einen störungsfreien Betrieb des Herdes ist das Zusammenwirken mehrerer Faktoren notwendig:
Herd: Richtige Aufstellung, Anschluss und Inbetriebnahme.
Bedienung/Pflege: Nach den Hinweisen in der Bedienungsanleitung, regelmäßige Reinigung von Herd, Abgasrohr und Schornstein.
Schornstein: Richtige Dimensionierung, einwandfreier Zustand.
Brennstoff: Empfohlene Brennstoffsorten in ausreichender Qualität und Trockenheit verwenden.
Witterung: Keine Stickluft im Schornstein.
In nachstehender Auflistung sind mögliche Störfälle, deren Ursachen und die Möglichkeiten zur Abhilfe angeführt:

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Rostrüttelung klemmt	Schlacke oder Verbrennungsrückstände sind zwischen Rost und Rostlager eingeklemmt	Mit Aschenschieber den Rost wieder freistellen, Rost und Brennkammer reinigen
	Aschenlade überfüllt, Asche ragt bereits bis zum Rost	Aschenlade entleeren, Brennraum und Aschenladenraum reinigen
	Der Rost ist nicht ordentlich im Lager positioniert	Siehe Rost auf Seite 17
Rauchaustritt beim Anheizen bzw. beim Heizen	Schornstein noch kalt oder Stickluft im Schornstein	Papierknäuel im Herd oder im Schornstein anzünden und abbrennen lassen
	Zu niedriger Förderdruck im Schornstein	Begutachtung des Schornsteins hinsichtlich Bemessung durch den zuständigen Schornsteinfeger (eventuell Kaminzugbeschleuniger einbauen)
	Rauchintensiver, zu feuchter oder minderwertiger Brennstoff in Verwendung	Siehe Brennstoffe auf Seite 15
	Heizgaszüge, Verbindungsrohre oder Schornstein stark verrußt oder verlegt	Schnellstens eine gründliche Reinigung von Herd und Verbindungsrohren vornehmen, Schornstein fegen lassen
	Anheizklappe nicht geöffnet	Anheizklappe öffnen
	Eventuell vorhandener Dunstabzug ist in Betrieb	Leistung des Dunstabzuges drosseln; für die Nötige Luftzufuhr von außen Fenster oder Türen öffnen
	Zuwenig Verbrennungsluft (Frischluft) von außen	für die nötige Luftzufuhr von außen Fenster oder Türen öffnen
Verfärbungen am Herdrahmen bzw. an Blenden und Griffen	Zu hoher Förderdruck im Schornstein (zu hohe Leistung)	Begutachtung des Schornsteins hinsichtlich Bemessung durch den zuständigen Schornsteinfeger
Herdplatte verzieht sich	Zu hoher Förderdruck (Kaminzug) im Schornstein	Herdplatte ausrichten lassen bzw. austauschen; Fragen Sie Ihren Schornsteinfeger, eventuell Einbau einer Drosselklappe
Herdrahmen bzw. Edelstahlteile verfärben sich		Oberflächen reinigen; Fragen Sie Ihren Schornsteinfeger, eventuell Einbau einer Drosselklappe
Backrohr wölbt sich und Email reißt		Kleine Emailschäden führen zu keiner Betriebsbeeinträchtigung. Bei großen Absplitterungen Kundendienst kontaktieren; Fragen Sie Ihren Schornsteinfeger, eventuell Einbau einer Drosselklappe
Backrohrschauglas wird trübe		Scheiben reinigen bzw. austauschen; Fragen Sie Ihren Schornsteinfeger, eventuell Einbau einer Drosselklappe
Zu niedrige Temperatur (Herd heizt nicht richtig)	Bei Umstellung des Abgasanschlusses wurde die ursprüngliche Öffnung nicht oder undicht geschlossen	Verzinkte Abdeckscheibe fest anschrauben
	Falsche Lufteinstellung (zu niedrige, nicht auf den verwendeten Brennstoff abgestimmte Lufteinstellung)	Siehe Tabelle Lufteinstellung auf Seite 16.
	Falscher, zu feuchter oder minderwertiger Brennstoff in Verwendung	Siehe Brennstoffe auf Seite 15
	Zu niedriger Förderdruck im Schornstein, witterungsbedingt häufig Stickluft im Schornstein	Begutachtung des Schornsteins hinsichtlich Bemessung, Zustand, Dichtheit durch den zuständigen Schornsteinfeger
	Undichtheiten an der Verbindung zwischen Herd und Schornstein, Mauerbüchse nicht sauber in den Schornstein eingebunden, Kaminputztür ist undicht	Verbindung lösen, lose Mauerteile entfernen, Mauerbüchse sauber in den Schornstein einmauern, Verbindungsrohre mit Dichtschnur in die Mauerbüchse einpassen, Kaminputztüre abdichten (Siehe Abgasanschluss auf Seite 9)
	Verbindungsrohre verkantet oder schlecht ineinander geschoben	Verbindung lösen und sauber fluchtend bzw. richtig zusammengesteckt verlegen
	Herd, Verbindungsrohre oder Schornstein stark verrußt oder verlegt	Gründliche Reinigung von Brennraum, Aschenraum, Heizgaszügen und Verbindungsrohren. Schornstein fegen lassen
	Offene Putzdeckelöffnung (bei letzter Reinigung Deckel nicht mehr angeschraubt)	Putzdeckel wieder anschrauben
	Stahlkochplatte liegt nicht richtig auf	Stahlkochplatte einrichten – rundum muss zum Herdrahmen ein 2 mm Spalt bestehen
	Leistungsregler defekt	Auswechseln des defekten Leistungsreglers
	Zuwenig Verbrennungsluft (Frischluft) von außen	für die nötige Luftzufuhr von außen Fenster oder Türen öffnen

Zu hohe Temperaturen (Gefahr durch Überhitzung)	Falsche Lufteinstellung (zu hohe, nicht auf den verwendeten Brennstoff abgestimmte Lufteinstellung)	Siehe Tabelle Lufteinstellung auf Seite 16
	Offene Heiz- und Aschentür	Türen sofort schließen
	Zu hoher Förderdruck im Schornstein	Fragen Sie Ihren Schornsteinfeger, eventuell Einbau einer Drosselklappe
	Leistungsregler an der Aschentür defekt bzw. Reglerklappe verklemmt	Auswechseln des defekten Leistungsreglers bzw. Aschentüre reinigen
	Falscher Brennstoff in Verwendung	Siehe Brennstoffe auf Seite 15
Stahlkochplatte rostet	Bei leichtem Flugrost über die ganze Kochfläche hin kann die Feuchtigkeit der Raumluft Ursache sein (Dampf aus dem Wasserschiff, Kochdunst)	Oberfläche abschmirgeln und mit säurefreiem Fett einlassen. Feuchtreinigung ausschließlich im warmen Zustand!
	Rostflecken, Rostringe kommen von übergelaufenen Töpfen, Speiseresten, von nassem Geschirr und dgl	Nach dem Kochen die Kochfläche abwischen und einlassen, Rostflecken abschmirgeln. Kochfläche nicht als Abstellfläche benützen. Siehe **Herde mit Stahlkochplatte** auf Seite 18
Backrohr wird nicht heiß	Anheizklappe ist geöffnet	Anheizklappe schließen
	Falscher Förderdruck im Schornstein	Kontaktieren Sie Ihren Schornsteinfeger
	Leistungsregler defekt	Auswechseln des defekten Leistungsreglers
Backrohrschauglas trübe	Überhitzung des Herdes	Siehe Störungsanzeige „Zu hohe Temperatur“, Backrohrtür aushängen, Schaugläser ausbauen, Dichtungsrahmen abnehmen, Schaugläser reinigen
	Defekte Dichtung	Dichtungsrahmen oder Schauglas komplett auswechseln

19. Kundendienst

ÖSTERREICH (Zentrale)

LOHBERGER Heiz u. Kochgeräte Technologie GmbH
Landstraße 19
5231 Schalchen
Telefon: 07742/ 5211-199
Telefax: 07742/ 58765-199
E-Mail: service@lohberger.com

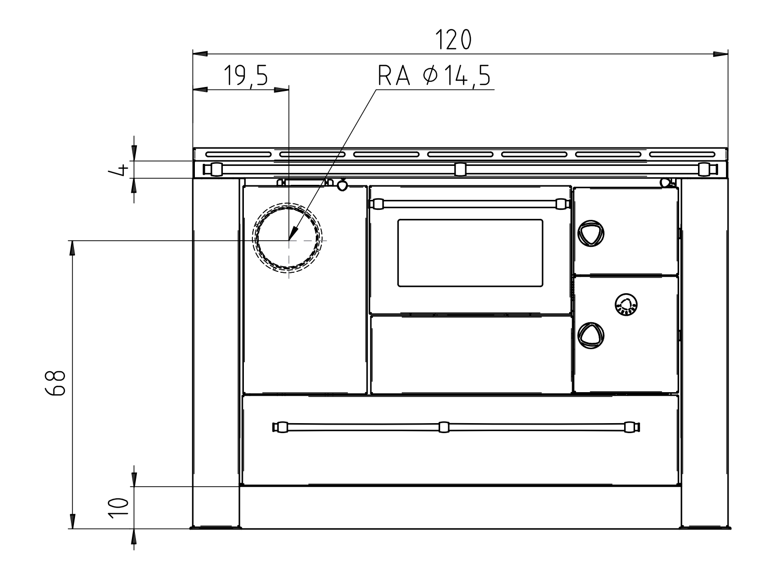
BITTE BEACHTEN

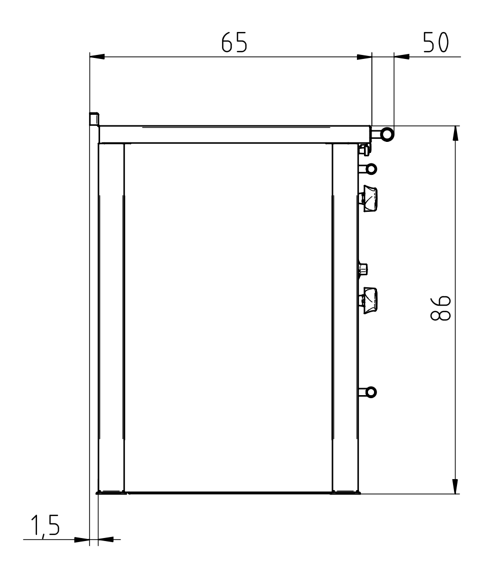
Damit unser Kundendienst Reparaturen prompt und zu Ihrer Zufriedenheit erledigen kann, benötigen wir von Ihnen folgende Informationen:

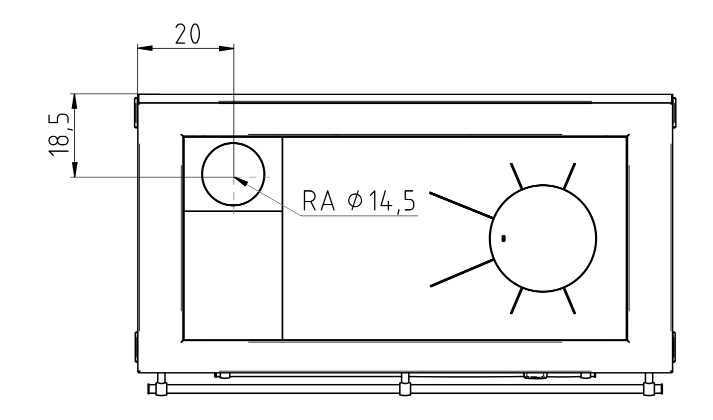
- Ihre genaue Anschrift
- Ihre Telefon- und ggf. Faxnummer bzw. E-Mail Adresse
- Die genaue Gerätebezeichnung (siehe Typenschild)
- Wann kann der Kundendienst Sie besuchen?
- Das Kaufdatum
- Eine möglichst detaillierte Beschreibung des Problems oder Ihres Servicewunsches
- Halten Sie bitte Ihre Herdrechnung bereit

So helfen Sie uns, unnötigen Zeit- und Kostenaufwand zu vermeiden und auch für Sie effizienter zu arbeiten.

20. Geräteabmessungen







(Maße in cm)

21. Technische Daten

WH 120			
Geräteabmessungen	Breite x Höhe x Tiefe	cm	120 x 86 x 65
Fülltüröffnung	Breite x Höhe	cm	18,9 x 13,6
Füllraum	Breite x Höhe x Tiefe Volumen Brennstofffüllhöhe	cm Liter cm	20,3 x 20 x 39 15,6 15
Backrohr	Breite x Höhe x Tiefe	cm	40 x 22 x 43,5
Kochfläche	Breite x Tiefe	cm	103,4 x 47,3
	Fläche	m²	0,49
Wasserschiff (Zubehör)	Inhalt	Liter	16
Druckschiff (Zubehör)	Inhalt	Liter	16
Aschenlade	Herd	Liter	6
Brennstoffvorratsbehälter	Herd	Liter	66
Backblech	Breite x Tiefe	cm	40 x 42
Grillrost	Breite x Tiefe	cm	40 x 40
Gewicht	Herd ohne Verschlag	kg	235
Heizkessel *	Wasserinhalt	Liter	6
Max. Betriebsdruck *		bar	3
Max. Betriebstemperatur*		°C	95

Leistungsangaben:

Daten zur Schornsteinberechnung (nach EN 13384)

Gesamtheizleistung	Holz	kW	8,0
Heizleistung *	Raumheizung	kW	3,0
	Wasserheizung	kW	5
Abgastemperatur	Holz	°C	240
Abgasmassenstrom	Holz	g/s	9
Notwendiger Förderdruck	bei NWL	Pa	12

* ... diese Angaben beziehen sich auf Herde mit eingebauten Zentralheizeinsatz (Typenerweiterung -Z, als Sonderausstattung)

Tabelle 4

22. Typenprüfung

Die Geräteserie LHS ist nach den strengsten Umweltkriterien für den **raumluftabhängigen** Betrieb geprüft. Das Gerät darf nur mit geschlossenem Feuerraum betrieben werden, die Mehrfachbelegung des Schornsteines ist zulässig.

Die Emissionen gemäß Art. 15a B-VG über Schutzmaßnahmen und über die Einsparung von Energie werden eingehalten.

Zudem werden unter anderem folgende Abgasgrenzwerte eingehalten:
Regensburger Norm, Stuttgarter Norm und Münchner Verordnung.
Die Prüfung nach der europäischen Norm DIN EN 12815 (Herde für feste Brennstoffe) erfolgte bei der Prüfanstalt TGM in Wien.

TGM-Prüferichtsnummer: VA HL 7462 u. VA HL 7482

LEISTUNGSERKLÄRUNG

Gemäß der Verordnung (EU) 305/2011
Nr: 00515 EU-BauPVO 2013-06-19

1) Kennzeichnungscode: 00515, Herde für feste Brennstoffe – Anforderungen und Prüfung, EN 12815:2005-09:2005-10 / EN 12815:2008-06 Berichtigung 1
2) **WH 120 (LHS 105.4)**
3) Herde für feste Brennstoffe ohne Warmwasserbereitung
4) Lohberger Heiz- und Kochgeräte Technologie GmbH, Landstrasse 19, 5231 Schalchen, Österreich, Tel. 0043-7742-5211-0, Fax. 0043-7742-58765-110, office@lohberger.com
5) nicht zutreffend
6) System 3
7) Die staatliche Versuchsanstalt für Heizung und Lüftung in Wien hat nach System 3 die Erstprüfung durchgeführt und im **Prüfbericht TGM-VA HL 8163** dokumentiert.
8) Leistungserklärung

Harmonisierte technische Spezifikation	**EN 12815:2005-09 / EN 12815:2008-06 Ber.1**
Wesentliche Merkmale	**Leistung**
Brandsicherheit	
Brandverhalten	A1
Mindestabstand zu brennbaren Materialien bei Standgerät	Hinten: 300mm Seite Rauchrohr: 300mm / Seite BR: 450mm Front: 800mm
Mindestabstand zu brennbaren Materialien bei Einbaugerät (mit geprüfter Brandschutzeinheit)	Hinten: 300mm Seite: 6mm Front: 800mm
Brandgefahr d. Herausfallen v. Brennstoff	erfüllt
Emission der Verbrennungsprodukte bei Nennwärmeleistung	**CO [0,066%] bzw. [660 mg/m³] Staub [33 mg/m³]**
Oberflächentemperatur	**erfüllt**
Elektrische Sicherheit	**Nicht geprüft (NPD)**
Reinigbarkeit	**erfüllt**
Maximaler Wasser-Betriebsdruck	**Nicht geprüft (NPD)**
Abgastemperatur bei Nennwärmeleistung	**T [200°C]**
Mechanische Festigkeit	**Nicht geprüft (NPD)**
Wärmeleistung	
Nennwärmeleistung	8,0 kW
Wirkungsgrad	**η [84,2%] bei Nennwärmeleistung**

9) Die Leistung des Produktes gemäß den Nummern 1 und 2 entspricht der erklärten Leistung nach Nummer 8. Verantwortlich für die Erstellung dieser Leistungserklärung ist allein der Hersteller gemäß Nummer 4.

Unterzeichnet für den Hersteller und im Namen des Herstellers von:

Manfred Huber, Geschäftsleitung

Schalchen, den 25.08.2014

Garantiebedingungen

Diese Garantiebedingungen gelten in allen europäischen Ländern, in denen Geräte von Lohberger durch ortsansässige Fachhändler vertrieben werden. Garantieansprüche sind grundsätzlich an einen ortsansässigen Fachhändler, bzw. den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, zu richten.

GARANTIE

Grundsätzlich gewährt Lohberger für nachweisbare Material oder Fertigungsfehler 3 Jahre Vollgarantie. Der Garantieanspruch endet jedenfalls fünf Jahre nach Fertigung des Gerätes.
Für manche Typen und Teile gibt es bestimmte Einschränkungen: bei Geräten mit Zentralheizeinsatz ist die Garantie entweder von der fachgerechten Montage einer Rücklaufanhebung oder dem Einbau eines Armaturenschrankes (AME.4) abhängig.

Ausnahmen

Die Garantie erstreckt sich nicht auf den normalen Verschleiß, dem jedes Gerät durch den Heizvorgang unterliegt. Solche Teile sind zum Beispiel:
Schamottsteine, die durch den Heizvorgang farbliche Veränderungen oder Risse bekommen können, die, solange die Schamotte ihre Position im Feuerraum beibehalten, keine beeinträchtigung der Funktion bedeuten.
Glasscheiben (Glasbruch durch äußere Einwirkung, veränderungen der Oberfläche durch thermische Einwirkung wie z.B. angesinterte Flugasche oder Rußfahnen an der Scheibenoberfläche)
Lackverfärbungen durch Überlastung bzw. thermische beanspruchung.
Dichtungen (z.B. Verhärtung bzw. Bruch durch thermische oder mechanische Belastung)
Oberflächenbeschichtungen (häufiges Putzen oder Putzen mit scheuernden Putzmitteln)
Gussteile (Thermisch hoch belastete Gussteile wie z.B. JETFIRE-Flammbündelplatte und Rost)

DER GARANTIEBEGINN

Garantiebeginn ist der Zeitpunkt der Übergabe des Gerätes an Sie als „Verbraucher“. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung mit Garantieabschnitt bitte stets mit der Rechnung auf. Voraussetzung für unsere Garantiepflicht ist, dass das Gerät nach unseren Anweisungen und den geltenden EN / DIN / Ö Normen montiert und angeschlossen ist und nach unserer Anleitung sachgemäß bedient und fachgerecht gewartet wurde.

DIE REPARATUREN

Wir prüfen Ihr Gerät sorgfältig und ermitteln, ob der Garantieanspruch zu Recht besteht. Wenn ja, entscheiden wir, auf welche Art der Mangel behoben werden soll. Im Falle einer Reparatur sorgen wir für eine fachgerechte Ausführung vor Ort oder in unserem Werk. Dadurch wird der durch die Übergabe festgelegte Garantiebeginn nicht beeinflusst; ist es notwendig, das Gerät auszutauschen, beginnt die Garantiezeit erneut zu laufen. Wenn Sie Ihr Gerät zur Reparatur einschicken, legen Sie bitte den Kaufnachweis bei.

DIE KOSTEN

Für die Dauer der Garantie übernimmt Lohberger sämtliche Kosten. Wenn wir entscheiden, dass die Reparatur Ihres Gerätes zweckmäßigerweise in unserem Werk stattfinden soll, dann gehen die Transportkosten sowie die Verantwortung für den Transport zu Ihren Lasten.

HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Für das Abhandenkommen oder die Beschädigung eines Gerätes durch Diebstahl, Feuer, Vandalismus oder ähnliche Ursachen, können wir keine Haftung übernehmen. Auch mittelbare oder unmittelbare Schäden, die durch ein geliefertes Gerät verursacht werden oder die bei der Lieferung eines Gerätes entstehen, sind von der Haftung ausgeschlossen, es sei denn, dass die Lieferung durch Lohberger oder ein durch Lohberger beauftragtes Transportunternehmen erfolgt ist.
Für Schäden, die aufgrund chemischer oder elektrochemischer Einwirkungen (z.B. Schadstoffe in der Verbrennungsluft, nicht VDI-gerechte Beschaffenheit des Heizungswassers – z.B.: „Verkalkung“, etc.) oder durch nicht den technischen Regeln bzw. den Lohberger Unterlagen entsprechende Installation entstehen, können wir keine Haftung übernehmen.
Für sichtbare Lack und Emailschäden, die auf Herstellungsfehler zurückzuführen sind, kommen wir nur dann auf, wenn uns diese Mängel innerhalb von 14 Tagen nach Übergabe des Gerätes schriftlich bekannt gegeben werden.

Änderungen oder Eingriffe am Gerät durch Personen, die von uns dafür nicht autorisiert sind, haben das Erlöschen unserer Garantiepflicht zur Folge. Einregulierungs- und Umstellungsarbeiten sind grundsätzlich kostenpflichtig.

LOHBERGER®

Natürlich Heizen. Natürlich Lohberger.

LOHBERGER HEIZ U. KOCHGERÄTE TECHNOLOGIE GMBH
Landstraße 19, 5231 Schalchen, Österreich
Tel.: +43(0)7742/5211-0 / Fax: +43(0)7742/5211-109
office@lohberger.com
www.lohberger.com